






 : végétarien

 : sans lactose
Tous nos plats contiennent 2gr de sel

 : sans gluten

11h30 à 14h00 / 18h30 à 20h30

Les planchettes


	Planchette campagnarde	25.00
	<i>Jambon blanc, saucisson, lard, jambon cru, fromage, ...</i>	
 	Planchette de viande séchée (bœuf)	29.00
 	Planchette mixte	26.00
	<i>Lard, jambon cru, viande séchée.</i>	

Les entrées











Soupe du jour	9.00	plat	14.00
Salade verte	6.00	plat	10.00
Saladier de salade verte	5.00		
Salade composée	11.00	plat	18.00

Les Fondues

Fondue au fromage	220 gr	21.00
Fondue Tempête	220 gr	27.00
<i>Fondue brassée avec la bière tempête et servie avec une bouteille 33cl</i>		
Fondue aux mini morilles	220 gr	28.00
Fondue au fromage pimenté	220 gr	22.00
Fondue au curry	220 gr	25.00
<i>Servi avec ses fruits et pomme de terre</i>		
Fondue à l'ail des ours	220 gr	22.00
Fondue Pécable au cidre de raisins	220 gr	27.00
<i>Fondue brassée avec le cidre et servie avec une bouteille 33cl de pécable</i>		
Fondue de brebis	220 gr	27.00

 Portion de pomme de terre : 2.00

Les classiques

		Ballaigui au four, Vacherin Mont d'Or AOP	Moyen	29.00
		<i>Pomme de terre ou galette de roesti et sa garniture, 30mn de cuisson</i>		
		Croûte au fromage nature		21.00
		Supplément jambon ou œuf		1.00
		Croûte au fromage complète		23.00
		Croûte aux morilles (<i>pain complet grillé, sauce morilles</i>)		31.00
		Papet vaudois et saucisse aux choux		26.00
		Roesti Breguettaz 		25.00
		<i>Lard, poireaux, viande séchée, jambon, fromage, œuf</i>		
		Jambon, sauce morilles, roesti		31.00
		Pièce de bœuf sur ardoise, frites	200 gr	36.00
		<i>Beurre maison, sauce à l'ail et sauce aux poivres</i>	300 gr	43.00
			400 gr	50.00
		Par supplément de	100 gr	7.00
		Entrecôte de bœuf rassie sur Os		
		sur ardoise, frites et sauces	250 gr	53.00
		Supplément de sauce morilles		10.00
		Portion de frites   		8.00

La plupart de nos plats peuvent être demandé en demi-portion

Assiettes pour enfants (0-12ans)

Steak ou Jambon, frites ou roesti

Dessert : 1 boule de glace à choix 15.00



Sans gluten



sans lactose

Nos desserts

Demander nos propositions

	Tarte maison		6.00
	Meringue double crème	Petite	6.00
		Grande	10.00
	Meringue glacée	supplément de	4.10
	Coupe Vigneronne (glace vanille, raisin à la lie)		10.00
	Parfait glacée à la raisinée		8.00
	Parfait glacé au Missile (liqueur bourgeon de sapin & gentiane)		12.00
	Glace Cassata	Nature	6.00
		Arrosée	9.00
	Café glacé (boule café, café & chantilly)		13.00

Nos glaces artisanales

(sans gluten)

Les IceCream 4.10

Café	Vanille
Caramel beurre salé	Pistache
Chocolat	Noisette



Les Sorbets 4.10

Framboise	Citron
Poire William	Mangue/passion
Abricot du valais	

Les coupes Arrosées 13.00

- Boules Poire William & eau de vie de poire
- Boules Abricot & eau de vie d'abricot
- Boules Framboise & eau de vie de framboise
- Boules Citron & Vodka blanche ou Limoncello
- Coupe Bailey's (boules café, vanille & Bailey's)