

LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN

CARTE DES METS

Le Chalet du Mont-Pèlerin Sàrl • Route de Baumaroché 29 • 1801 Le Mont-Pèlerin
+41 21 922 27 61 • info@lechaletdumontpelerin.ch • **réservation sur internet**

N° TVA CHE-202.146.673

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

L'Apéro :

Ardoise de viande séchée de bœuf suisse	34.00
Ardoise de charcuteries de la région	30.00
Ardoise de charcuteries et fromages sélectionnés	26.00
Ardoise de fromages sélectionnés de la région	24.00
Tomme vaudoise	12.00
Malakoff de Gruyère AOP à la bière blanche 6 pièces, pickles maison	19.00
Pataclette au fromage à raclette AOP, 6 pièces, pickles maison	19.00
Planchette mixte Pataclette 3pcs et Malakoff 3pcs pickles maison	19.00
Portion de frites maison	9.50

Les Entrées :

	Entrée	Plat
Salade verte	6.00	
Salade mêlée	9.00	18.00
Salade et Malakoff de Gruyère AOP à la Houleuse de Dr. Gab's	19.00	29.00
Tartare de bœuf Bio Suisse toasts et frites maison	24.00	38.00

Les Röstis :

Rösti nature	23.00
Supplément lard, tomme ou œuf	2.50
Rösti Complet (œuf, lard et tomme)	29.00

La Pierrade :

Entrecôte de bœuf rassis 200gr. de la boucherie Nardi servies avec frites maison, légumes de saison et beurres aromatisés aux choix	55.00
---	-------

Les Plats :

Filet de truite de Corneaux grillée, beurre blanc au Chasselas Légumes de saison et pommes de terre vapeur	39.00
Cuisse de poulet fermier de Puidoux frites maison et sauce aux truffes de la région	35.00
Assiette du potager, légumes de saison selon l'inspiration du chef	29.00
Côte de bœuf rassis ~600gr~ de la boucherie Nardi servies avec frites maison, légumes de saison et beurres aromatisés aux choix (min 2 personnes)	65.00/pers

Toutes nos viandes et nos poissons proviennent exclusivement de Suisse et dans la mesure du possible d'un périmètre de moins de 20km

Allergies alimentaires ou régimes spéciaux ? Nous sommes à votre écoute, n'hésitez pas à nous demander la composition exacte de chacun de nos plats.

Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 7.7% CHE 202.146.673 incluse



LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN

PROPOSITIONS DE MENUS :

LE MENU DU CHEF (minimum 2 personnes)

Malakoff maison et salade de saison

Ravioli au fromage de chèvre et noisette sauce ail des ours

Côte de bœuf rassis de la boucherie Nardi
frites maison et légumes de saison et beurre aromatisé du moment

Coupe Silis

Vermicelles* de marrons, glace à la truffe de Silis,
coulis de chocolat, meringues maison et crème chantilly

Menu 4 plats à 89.-

LE MENU DU CHALET (dès 2 personnes)

Ardoise de charcuterie et viande séchée de Gruyère

Fondue moitié-moitié de l'alpage de la Neuve

Meringues maison et crème double

ou

Raisins à la lie du Lavaux et boule de glace vanille

Menu à CHF 49.- par personne

Demandez-nous une offre pour vos soirées, réunions, repas personnalisés, mariages, anniversaires, fêtes de famille... nous nous réjouissons de répondre à vos souhaits.

Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 7.7% CHE 202.146.673 incluse



LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN

Les Fondues :

Fondue moitié-moitié de l'alpage de la Neuve 250gr.	28.00
Fondue moitié-moitié à l'ail des ours de la région 250gr.	34.00
Fondue moitié-moitié à la truffe fraîche de la région 250gr.	36.00

Fromages et Desserts :

Assiette de fromages de la région	15.00
Gâteau à la raisinée / Tarte du Jour	9.00
Raisins à la lie et sa boule de glace vanille	13.50
Meringues maison et crème double	12.00
Coupe Silis : Vermicelles* de marrons, glace à la truffe de Silis, coulis de chocolat, meringues maison et crème chantilly	15.00
Coupe Mont-Blanc : Vermicelles* de marrons, meringues maison et chantilly	12.50
Café glacé	12.50
Glaces artisanales de l'Artisan Glacier et Icy Hug	1 boule 4.90
à la boule	2 boules 8.90
Sorbets : Chocolat, Citron, Abricot du Valais, Cassis, Framboise	3 boules 12.90
Glaces : Truffes de Silis, Vanille, Caramel beurre salé, Café, Lie du Lavaux,	
Supplément chantilly	2.00

Provenances et concept :

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH



Truite de la Pisciculture Guibert à Corneaux - Tomme de Lavaux Famille Wüthrich à Puidoux - Moutarde en grain, raisinée et légumes de saison Yvan Delafontaine Puidoux - Fondue d'alpage de la Neuve chez Olivier et Pauline - Volailles de Grégoire Jeauffre à Puidoux - Crème double de la Laiterie de Châtel-St-Denis - Bœuf Suisse rassis de la boucherie Nardi à Jongny - Œufs frais de la famille Chaubert à Puidoux - Pain frais Boulanger Bidlingmeyer à Chexbres.

Les produits sont bruts et transformés sur place par l'équipe de cuisine, nos vigneron sont des petits producteurs indépendants des villages alentours. Nous privilégions les produits du coin, de saison et de préférence d'exploitations agricoles raisonnées, en bio, biodynamie ou permaculture. La plupart de nos produits sont de facture artisanale ou transformés par de petites entreprises de la Région.

Voici quelques exemples illustrant notre envie de participer à la vie et à l'économie locale. Ceci pour permettre aussi bien aux visiteurs de passage qu'à nos chers voisins d'apprécier les produits de notre magnifique région.

Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 7.7% CHE 202.146.673 incluse

