

LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN

CARTE DES METS

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Pour bien commencer :

| | Entrée | Plat |
|--|--------|-------|
| Gaspacho de tomates parfumée à la menthe | 16.00 | 26.00 |
| Burrata Suisse , compotée de tomates aux herbes fraîches, salade de saison et crudités | 19.00 | 29.00 |
| Minikoff au Gruyère AOP et moutarde à la bière Houleuse de Dr. Gab's, salade de saison et crudités | 19.00 | 29.00 |
| Gravlax de saumon Suisse maison aux épices douces , crème montée aux agrumes , toasts, salade de saison et crudités | 29.00 | 49.00 |
| Tataki de filet bœuf Suisse aux herbes du Grand St. Bernard, salade de saison crudités et pommes allumettes | 29.00 | 49.00 |
| Tartare de bœuf Suisse , toasts, pommes allumettes, salade de saison et crudités | 24.00 | 38.00 |
| Tagliatelles au saumon, crème aux herbes fraîches | 24.00 | 37.00 |
| Salade mêlée | 9.90 | 19.50 |
| Salade verte | 7.90 | |

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

UN EVÈNEMENT PARTICULIER À ORGANISER ?

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



LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN

Du Lac à la Campagne :

| | |
|--|-------|
| Filets de perche du lac Léman (selon arrivage), pommes allumettes et légumes | 52.00 |
| Filet de bœuf Suisse sauce à la truffe de la région , pommes allumettes et légumes | 59.00 |
| Filet de truite Suisse sauce citronnée, riz basmati et légumes | 43.00 |
| Suprême de poulet Suisse , sauce au poivre vert, pommes allumettes et légumes | 43.00 |
| Cuisse de poulet Suisse , sauce à la truffe riz basmati et légumes | 29.00 |
| Pavé végétalien aux pois chiches de Puidoux et sarrasin, compotée de tomate , riz basmati et légumes | 29.00 |

Pour les enfants de moins de 12 ans, 40% de rabais sur tous
les plats de la carte,

à l'exception des entrées, desserts et menus

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 » établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.



Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 8.1% CHE 202.146.673 incluse

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

LE MENU DU CHEF

Burrata Suisse, compotée de tomates aux herbes fraîches

Gravlax de saumon **Suisse** aux épices douces,
crème montée aux agrumes

Tataki de bœuf **Suisse** aux herbes du Grand St. Bernard

Filet de bœuf **Suisse** sauce à la truffe de la région ,
pommes allumettes et légumes

ou

Filets de perche du lac **Léman** (selon arrivage),
pommes allumettes et légumes

Moelleux au chocolat et boule de glace vanille

Menu 1 entrée à 84.- par personne

Menu 2 entrées à 99.- par personne

Menu 3 entrées à 114.- par personne



Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 8.1% CHE 202.146.673 incluse

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Le Menu Gourmand

Gaspacho de tomate parfumée à la menthe

Burrata Suisse, compotée de tomate aux herbes fraîches

Minikoff au **Gruyère AOP** et moutarde à la bière Houleuse

Suprême de poulet **Suisse** , sauce au poivre vert,
pommes allumettes et légumes

ou

Filet de truite suisse
sauce citronnée, riz basmati et légumes

Panna cotta aux fruits rouges

Menu 1 entrée à 64.- par personne

Menu 2 entrées à 76.- par personne

Menu 3 entrées à 88.- par personne



Tous les prix sont en Francs Suisse, TVA 8.1% CHE 202.146.673 incluse

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Les Fondues :

| | |
|---|-------|
| Fondue de la fromagerie Romontoise (200gr.) à la Houleuse Dr. Gab's | 29.00 |
| Fondue aux herbes du Grand St. Bernard (200gr.) | 39.00 |
| Fondue aux truffes de la région (200gr.) | 44.00 |
| Fondue à l'ail des ours (200gr.) | 44.00 |
| Portion de pommes de terre nature | 5.00 |
| Portions de cornichons et petits oignons | 5.00 |
| Portion de légumes vapeur | 5.00 |
| Ardoise de charcuteries et viande séchée | 38.00 |

LE MENU DU CHALET

Ardoise de Charcuterie
et viande séchée

Fondue de la Fromagerie Romontoise

Meringue

et crème double

Menu à 52 CHF .- P.P. (dès 2 personnes)

Fondue aux herbes supplément 10CHF

Fondue à la truffe/ail d'ours supplément 15 CHF



LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Fromages :

Assiette de fromages 15.00

Desserts :

Moelleux au chocolat , boule de glace vanille 15.00

Meringues et crème double 12.90

Panna cotta aux fruits rouges 9.90

Crème brûlée à la vanille 12.90

Assortiment de trois desserts 13.90

Coupe J.A.B la surprise 14.90

Coupe du chalet :

(vermicelles* de marrons, glace vanille, coulis de chocolat, meringues et crème chantilly) 17.50

Coupe Mont-Blanc :

(vermicelles*, meringues et chantilly) 12.50

Coupe Lavaux :

(raisins à la lie de Lavaux et glace vanille) 17.50

Coupe de vermicelles* de marrons 10.00

Horaires d'ouverture

11H30-24H00

Cuisine non-stop 11H30-22H00



LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Nos coupes de glaces :

Café glacé :

(deux boules de glace café, espresso et chantilly) 13.90

Coupe Alessandra :

(glaces vanille, caramel, sauce caramel et chantilly) 13.90

Coupe Danemark :

(glace vanille, sauce chocolat et chantilly) 13.90

Coupe Colonel :

(deux boules de sorbet citron arrosées de Vodka) 13.90

Coupe Valaisanne : (deux boules de sorbet abricots du valais arrosées d'Abricotine) 14.90

Coupe Général :

(deux boules de glace vanille arrosées de Whisky) 13.90

Glaces et sorbets artisanales

de l'Artisan Glacier à La Conversion:



1 boule 4.90

2 boules 8.90

3 boules 12.90

Sorbets :

Chocolat noir, citron, abricot, framboise, **la surprise**

Glaces :

Vanille, caramel beurre salé, café, **la surprise**

Supplément chantilly 2.00

Supplément de crème double 5.00

Meringue à la pièce 5.00

Supplément sauce chocolat ou caramel 3.00