

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