

LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN

CARTE DES METS

LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

LE MENU DU CHEF

Féra du lac **Léman** fumée maison, crème montée aux agrumes, salade de mesclun et crudités

Tataki de bœuf **Suisse** aux herbes du grand St. Bernard, crème de balsamique, saladine et pommes paille maison

Velouté de poireaux et oignons rôtis

Coeur de filet de bœuf **Suisse** poêlé, sauce morilles, gratin dauphinois maison et légumes de saison

ou

Filets de perche du lac **Léman** meunière, pommes paille maison et légumes

Moelleux au chocolat maison et boule de glace vanille

Menu 1 entrée à 84.- par personne

Menu 2 entrées à 94.- par personne

Menu 3 entrées à 104.- par personne

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

Le Menu Gourmand

Gravlax de saumon **Suisse** maison aux épices douces,
crème citronnée montée aux herbes,
toasts, salade de mesclun et crudités

Minikoff au **Gruyère AOP** et à la bière Houleuse de Dr. Gab's,
salade de jeunes pousses et crudités

Tagliatelles sauce aux morilles

Poitrine de porc **Suisse** grillée, sauce barbecue maison,
pommes paille maison et légumes de saison

ou

Filet de féra du lac **Léman** grillée, sauce à l'ail des ours
légumes de saison et pommes de terre château

Coupe du chalet : (vermicelles* de marrons,
glace vanille, coulis de chocolat,
meringues maison et crème chantilly)

Menu 1 entrée à 69.- par personne

Menu 2 entrées à 79.- par personne

Menu 3 entrées à 89.- par personne

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

Pour bien commencer :

	Entrée	Plat
Velouté de poireaux et oignons rôtis	16.00	26.00
Minikoff au Gruyère AOP et à la bière Houleuse de Dr. Gab's, salade de jeunes pousses et crudités	20.00	30.00
Féra du lac Léman fumée maison, crème montée aux agrumes salade de mesclun et crudités	26.00	41.00
Gravlax de saumon Suisse maison aux épices douces , crème citronnée montée aux herbes, toasts, salade de mesclun et crudités	29.00	49.00
Tataki de bœuf Suisse aux herbes du grand St. Bernard, crème de balsamique, salade et pommes paille maison	29.00	49.00
Tartare de bœuf Suisse , toasts, pommes paille maison, salade de mesclun et crudités	24.00	39.00
Tagliatelles sauce aux morilles	25.00	39.00
Salade mêlée	9.90	19.00
Salade verte	6.90	

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

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 - PÉLERIN

Du Lac à la Campagne :

Filets de perche du lac Léman meunière~180gr, pommes paille maison et légumes de saison	52.00
Cœur de filet de bœuf Suisse poêlé ~200gr, sauce morilles, gratin dauphinois et légumes de saison	65.00
Filet de féra du lac Léman grillée, sauce à l'ail des ours, légumes de saison et pommes de terre Château	42.00
Suprême de poulet Suisse rôti, sauce aux morilles, gratin dauphinois maison et légumes de saison	43.00
Poitrine de porc Suisse grillée, sauce barbecue maison, pommes paille maison et légumes de saison	41.00
Pavé végétalien aux pois chiches de Puidoux et sarrasin, sauce ail des ours, quinoa et légumes de saison	31.00

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

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 - PÉLERIN

Nos coupes de glaces :

Café glacé :

(deux boules de glace café, espresso et chantilly) 12.90

Coupe Alessandra :

(glace vanille, caramel, sauce caramel et chantilly) 12.90

Coupe Danemark :

(glace vanille, sauce chocolat et chantilly) 12.90

Coupe Colonel :

(deux boules de sorbet citron arrosées de Vodka) 15.00

Coupe Valaisanne : (deux boules de sorbet abricots du valais arrosées d'Abricotine) 17.50

Coupe Général :

(deux boules de glace vanille arrosées de Whisky) 15.00

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

Glaces :

Vanille, caramel beurre salé, café

Supplément chantilly 2.00

Supplément de crème double 5.00

Meringue maison à la pièce 5.00

Supplément sauce chocolat ou caramel maison 3.00



LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Les mets du Chalet :

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 morilles (200gr.)	39.00
Fondue à l'ail des ours (200gr.)	39.00
Fondue flambée à l'alcool de votre choix (200gr.)	39.00
En complément , vous pouvez également commander :	
Portion de pommes de terre Château	6.50
Portions de cornichons et petits oignons	5.00
Portion de légumes vapeur	6.50
Ardoise de charcuteries et viande séchée	38.00

Les Röstis :

Rösti nature servi avec légumes	23.00
Suppléments :	
Lardons	3.00
Fromage (vacherin Fribourgeois)	3.00
Œuf Bio de Puidoux	3.00
Rösti complet (œuf Bio de Puidoux, lardons et Vacherin Fribourgeois) servi avec légumes	29.00

LE MENU DU CHALET

Ardoise de Charcuterie et viande séchée

Fondue de la Fromagerie Romontoise

(supplément par personne : pour toutes les autres fondues 10.-

Meringues maison et crème double

Menu à 52 CHF .- par personne



LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

Fromages :

Assiette de fromages 15.00

Desserts :

Moelleux au chocolat maison, boule de glace vanille 15.00

Meringues maison et crème double 12.90

Tarte du jour maison 9.50

Crème brûlée maison à la vanille 12.50

Assortiment de trois desserts maison 13.50

Coupe du chalet :

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

Coupe Mont-Blanc :

(vermicelles*, meringues maison et chantilly) 13.50

Coupe Lavaux :

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

Coupe de vermicelle* de marrons 10.00

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.

