

# LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN

CARTE DES METS

# LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

## Pour bien commencer :

	Entrée	Plat
Velouté de courge parfumé au sirop d'érable et éclats de châtaignes caramélisées	17.00	27.00
Tataki de cerf Suisse aux baies de genièvre, gelée de coing et salade de mesclun	29.00	49.00
Tataki de thon Saku, miso, huile de sésames torréfiés, sésame au yuzu et salade de mesclun	29.00	49.00
Fricassée de champignons aux lardons, échalotes et persils ciselés	27.00	46.00
Minikoff au <b>Gruyère AOP</b> et moutarde, à la bière Houleuse de Dr. Gab's, salade de saison	20.00	30.00
Terrine de sanglier au poivre vert, salade de saison	19.00	29.00
Tagliatelles aux Champignons du moment	26.00	39.00
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 - PÉLERIN

## Du Lac à la Campagne :

Filets de perche du lac <b>Léman</b> (selon arrivage), pommes allumettes et légumes de saison	52.00
Filet de bœuf <b>Suisse</b> sauce morilles , pommes allumettes et légumes de saison	59.00
Filet d'omble chevalier du lac <b>Léman</b> (selon arrivage), beurre blanc, pomme de terre nature et légumes	44.00
Noisettes de chevreuil (EU), sauce grand veneur, spaëtzli maison et garniture chasse	46.00
Entrecôte de Cerf <b>vaudois</b> , sauce grand veneur, spaëtzli maison et garniture chasse	59.00
Civet de chevreuil (Suisse) ou (EU), spaëtzli maison	36.00
Suprême de poulet fermier <b>Suisse</b> , sauce morilles Pommes allumettes et légumes	44.00
Assiette du chasseur bredouille ! spaëtzli maison et grande garniture chasse	31.00

### **Garniture chasse en remplacement de la garniture prévue :**

Spaëtzli maison, choux de Bruxelles, compotée de choux rouges, poires pochées, confiture d'airelles* et marrons caramélisés	7.50
--	------

**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.



# LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

## LE MENU CHASSE

Terrine de sanglier au poivre vert

\*\*\*

Tataki de cerf aux baies de genièvre

\*\*\*

Velouté de courge parfumé au sirop d'érable et éclats de châtaignes caramélisées

\*\*\*

Noisettes de chevreuil (EU), sauce grand veneur, spaëtzli maison et garniture chasse

\*\*\*

Coupe du chalet

*Menu 1 entrée à 69.- par personne*

*Menu 2 entrées à 79.- par personne*

*Menu 3 entrées à 89.- par personne*

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), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.



# LE CHALET

DU MONT - PÈLERIN

## LE MENU DU CHEF

Tataki de thon Saku, miso,  
huile de sésames torréfiés et sésame au yuzu

\*\*\*

Velouté de courge parfumé au sirop d'érable et  
éclats de châtaignes caramélisées

\*\*\*

Fricassée de champignons aux lardons,  
Échalotes et persils ciselés

\*\*\*

Filet de bœuf **Suisse** sauce aux morilles,  
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 89.- par personne*

*Menu 2 entrées à 99.- par personne*

*Menu 3 entrées à 109.- par personne*



# LE CHALET

DU MONT - PÉLERIN

## Les Fondues :

Fondue de la fromagerie <b>Romontoise</b> (200gr.) à la Houleuse Dr. Gab's	29.00
Fondue aux morilles (200gr.)	44.00
Fondue à l'ail des ours (200gr.)	39.00
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

## Les Röstis :

Rösti nature servie avec légumes	23.00
----------------------------------	-------

### Supplément :

Lardons	3.00
Fromage a raclette	3.00
Œuf Bio de Puidoux	3.00
Rösti Complet (œuf Bio de Puidoux, lardons et fromage à raclette )	29.00

## 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 à ail d'ours supplément	10CHF
Fondue aux morilles supplément	15 Ch



# 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

Tarte aux fruits 9.90

Crème brûlée à la vanille 12.90

Assortiment de trois desserts 13.90

### 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

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), Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH.



# 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

