LE CHALET
DU MONT-PÈLERIN

CARTE DES METS

Le chef Patrice Gilbert
Vous propose

Le Chalet du Mont-Pèlerin Sàrl • Route de Baumaroche 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-PÈLERIN

Les Entrées

	Entrée	Plat
Marbré de foie gras parfumé au porto, fleur de sel et truffe, brioche maison	29.00	
Noix de saint jacques rôties, salsifis fondant à la vanille, émulsion de persil	28.00	48.00
Œuf cuit basse température, mousseline de chou-fleur au gingembre, semoule de brocolis	24.00	
Tataki de saumon Suisse parfumé au thé fumé et agrumes confits, salade de saison	29.00	49.00
Velouté de panais au chocolat blanc, crème de mascarpone à la truffe	19.00	29.00
Ravioles **maison** de canard confit au miel et noisettes, crème de carotte et jus acidulé	24.00	44.00
Risotto à la courge, pancetta et ricotta au jus de vieux balsamique	22.00	39.00
Minikoffs au Gruyère et moutarde à la bière houleuse Dr. Gab's, salade de saison	19.00	29.00
Salade mêlée	9.90	19.50
Salade verte	7.90	

Les Plats

Navarin de homard et lieu jaune à l'armagnac et au safran	65.00
Filet de bœuf poêlé, déclinaison de carottes, jus de bœuf corsé au vin rouge	65.00
Filet de saint pierre cuit au beurre demi sel et quinoa, confit de cédrat, émulsion de citronnelle	47.00
Filets de perche du Léman meunière (selon arrivage)	55.00
Noix de ris de veau rôtie, confit d'oignon à la bière, rose de topinambour au citron, jus de veau et huile de persil	39.00
Filet mignon de cochon rôti, pieds et joues confits en feuille de choux, polenta rôtie	44.00
Papet vaudois, saucisse aux choux IGP	34.00

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.

Le Chalet du Mont-Pèlerin Sàrl • Route de Baumaroche 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-PÈLERIN

LE MENU DU CHEF

Amuse-bouche
***
Œuf cuit basse température, mousseline de chou-fleur au gingembre, semoule de brocolis
***
Velouté de panais au chocolat blanc, crème de mascarpone à la truffe
***
Risotto à la courge, pancetta et ricotta au jus de vieux balsamique
***
Filet mignon de cochon rôti, pieds et joues confits en feuille de choux, polenta rôtie
ou
Filet de saint pierre cuit au beurre demi sel et quinoa, confit de cédrat, émulsion de citronnelle
***
Dôme meringue, mousse chocolat blanc, sauce clémentine

Menu **1 entrée à 69.-**, Menu **2 entrées à 84.-**, Menu **3 entrées à 99.-** par personne

LE MENU GOURMAND

Amuse-bouche
***
Marbré de foie gras parfumé au porto, fleur de sel et truffe, brioche maison
***
Ravioles **maison** de canard confit au miel et noisettes, crème de carotte et jus acidulé
***
Noix de saint jacques rôties, salsifis fondant à la vanille, émulsion de persil
***
Filet de bœuf poêlé, déclinaison de carottes, jus de bœuf corsé au vin rouge
ou
Navarin de homard et lieu jaune à l'armagnac et au safran
***
Moelleux chocolat aux spéculoos cœur de pomme tatin, confiture de lait

Menu **1 entrée à 99**.-, Menu **2 entrées à 114**.-, Menu **3 entrées à 129**.- par personne

LE MENU DECOUVERTE

Amuse-bouche
***
Velouté de panais au chocolat blanc, crème de mascarpone à la truffe
ou
Minikoffs au Gruyère et moutarde à la bière houleuse Dr. Gab's
***
Noix de ris de veau rôtie, confit d'oignon à la bière, rose de topinambour au citron, jus de veau et huile de persil
ou
Papet vaudois, saucisse aux choux IGP
***
Tarte du jour

Menu **1 entrée à 59**.- par personne

Le Chalet du Mont-Pèlerin Sàrl • Route de Baumaroche 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-PÈLERIN

Spécialités du Chalet

Fondue moitié-moitié 250g) à la bière Houleuse de Dr. Gab's 29.00
Half-and-half fondue (250g) with Houleuse beer from Dr. Gab's

Fondue aux herbes du Grand-Saint- Bernard (250g)
Herb fondue from Grand-Saint-Bernard 39.00

Fondue à la truffe (250g) 44.00
Truffle fondue

Portion de pommes de terre nature ou cornichons/petits oignons ou légumes vapeur 5.00
Side of boiled potatoes or Side of pickles and pearl onions or Steamed vegetables

Assiette de charcuterie et viandes séchées 38.00
Cold cuts and dried meats platter

Röstis (cuisson entre 10 à 15 minutes)

Rösti nature servi avec légumes 23.00
Plain rösti served with vegetables

Suppléments : Lardons 3.00, Fromage (raclette) 3.00, (raclette à la truffe) 8.00, Œuf bio de Puidoux 3.00

Supplements: Bacon 3.00, Raclette cheese 3.00, Truffle raclette 8.00, Organic egg from Puidoux 3.00

Rösti complet raclette nature 29.00
Complete rösti with raclette cheese

Rösti complet raclette à truffe 34.00
Complete rösti with truffle raclette

Menu du Chalet (dès 2 personnes) 52. – par personne

Assiette de charcuterie et viandes séchées

Fondue moitié-moitié

Meringue maison et double crème

Supplément par personne pour les autres fondues:

Fondue aux herbes du Grand Saint-Bernard : CHF 10.00

Fondue à la truffe : CHF 15.00

Chalet Menu (from 2 people) Menu at CHF 52. – per person

Cold cuts and dried meats platter
Half-and-half fondue
Homemade meringue with double cream

Supplement per person for other fondues:
Herb fondue from Grand Saint-Bernard: CHF 10.00
Truffle fondue : CHF 15.00

Le Chalet du Mont-Pèlerin Sàrl • Route de Baumaroche 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-PÈLERIN

Fromages

Cheese

Assiette de fromages affinés 15.00
Matured cheeses selection

Desserts

Desserts

Café gourmand 17.50
Gourmet coffee

Moelleux chocolat aux spéculoos cœur de pomme tatin, confiture de lait 15.90
Speculoos chocolate lava cake with apple tatin center, dulce de leche

Dôme meringue, mousse chocolat blanc, sauce clémentine 14.50
Meringue dome, white chocolate mousse, clementine sauce

Mousse chocolat au lait, crème anglaise et crumble à la réglisse 13.90
Milk chocolate mousse, custard cream and licorice crumble

Roulé agrumes wasabi 13.50
Citrus-wasabi roll

Meringues et crème double 12.90
Meringues and double cream

Tarte du jour 9.90
Pie of the day

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

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

N° TVA CHE-202.146.673