



Entrées

Prix en CHF

<i>Salade du maraîcher, vinaigrette granny Smith</i>		7,50
<i>Terrine de sanglier à la sarriette, compotée de prunes</i>		17,00
<i>Feuilleté des sous-bois</i>		16,50
<i>Velouté de potimarron</i>		9,50
<i>Ardoise vaudoise (convient aussi pour l'apéro)</i>	<i>grande petite</i>	24,00 16,00
<i>Tartare de cerf au cassis</i>		19,00
	<i>plat</i>	32,00

Au chaud avec le Chef

Prix en CHF

<i>Linguines fraîches du Leysin, julienne de légumes, crème de balsamique</i>	19,00
<i>Pâtes de l'alpage flambées au Cognac (Linguines fraîches Maison, Crème, lard, fromage L'Etivaz)</i>	26,00
<i>Pâtes aux écrevisses flambées au Pastis</i>	29,00
<i>Filet de fera poêlé, ragoût de racines et pommes de terre à l'estragon</i>	35,00
<i>Entrecôte de bœuf Suisse, gougères à la sauge, légumes du moment</i>	37,00
<i>Parmentier de lièvre*</i>	29,00
<i>Civet de cerf*</i>	30,00
<i>Côtelette de cerf aux airelles*</i>	39,00
<i>Crépinette de faisan au foie gras et chou frisé*</i>	38,00
<i>Entrecôte de cerf, crumble au pain d'épices*</i>	39,00

**tous nos plats sont accompagnés de notre garniture chasse : spaetzli, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés, coing rôti, gelée d'airelles et poire caramélisée*



Fromages

Prix en CHF

	<u>200g</u>	<u>300g</u>
Fondue au fromage moitié-moitié	23,00	30,00
Fondue aux champignons	28,00	37,00
Fondue à l'échalote	24,50	33,00
Assiette de fromages de la région		9,00
Supplément couvert fondue		6,00

Le coin de J.C notre pâtissier

Prix en CHF

Tartelette caramel au beurre salé, ganache légère au chocolat blanc Et noix de pecan torréfiées	14,00
Coulant chocolat noir, cœur de chocolat blanc	11,00
Tiramisu aux marrons	11,00
Poire pochée au vin et épices, sorbet citron de Sicile	11,00



Tous nos plats sont élaborés avec soin et "faits maison"

Nous vous souhaitons un bon appétit!



Glaces

Prix en CHF

Vanille

Chocolat

Fraise

Citron

Abricot

Moka

Fromage blanc

<i>Coupe de 2 boules au choix</i>	<i>6,00</i>
<i>Coupe de 3 boules au choix</i>	<i>9,00</i>
<i>Supplément crème Chantilly</i>	<i>1,50</i>

Menu Enfant 14 CHF

Linguines du Leysin

Ou

Pâtes de l'alpage

Ou

Pâtes au Beurre

Ou

Pièce de viande du moment

Une boule de glace au choix



Apéritifs

	2cl	4cl
Pastis 51/ Ricard	6, -	
Campari Bitter		6,50
Martini Blanc		6, -
Martini Rouge		6, -
Porto Sanderman Blanc 6cl		7, -
Porto Sanderman Rouge 6cl		7, -
Apérol		6,50
Appenzeller		7, -
Diablerets Bitter		5, -
Surf		6, -
Blanc Cass' ou Pêche 1dl		6, -
Suze, Cynar		6, -

Bières

	2dl	3dl	5dl
Eichoff Ulfrisch	3,70	4, -	6,80
Wild Goats Sorachi Ace (locale)		7, -	
Vagabonde IPA (locale)		7, -	
Erdinger Blanche		6, -	
Bière sans Alcool		5, -	

Jus de fruits Michel

	2dl
Jus d'orange	4, -
Jus d'ananas	4, -
Jus d'abricot	4, -
Pink Grapefruit	4, -
Jus de Tomate	4,50

Softs

	3dl
Coca-Cola	4, -
Coca-Zero	4, -
Sprite	4, -
Rivella Rouge	4, -
Ramseier Jus de Pomme	4, -
San Pellegrino Bitter 1dl	3,40
Thé Froid Citron	4, -

Cocktails

Whisky Sour	14, -
Gin&Tonic	9, -
Hendrick's&FeverTree Tonic	12, -
Apérol Spritz Maison	9, -
Cuba Libre	9, -

Minérales

Henniez Bleue 75cl	7, -
Henniez Bleue 33cl	3,60
Henniez Verte 75cl	7, -
Henniez Verte 33cl	3,60
Perrier 33cl	4,50
Sirop	2, -

Spiritueux

	2cl	4cl
Amaretto	5, -	7, -
Limoncello		6,50
Rhum Diplomatico 12 ans	8, -	12, -
Vodka Belvédère	8, -	12, -
Vodka Absolut	5, -	7, -
Baileys		7, -

Digestifs

	2cl	4cl
Cognac Remy Martin VSOP	8, -	12, -
Grand Armagnac Paul du Vignau	6, -	8, -
Vieille Prune de Bourgogne	6, -	8, -
Abricotine Morand	6,50	9, -
Williamine Morand	6,50	9, -
Framboise Morand	6,50	9, -
Get 27	5, -	7, -
Grappa di Moscato	8, -	12, -

Whiskies

	2cl	4cl
Oban 14 ans	8, -	12, -
Lagavulin 16 ans	9, -	14, -
Jack Daniel's	7, -	10, -

Caféterie

Expresso	3,90
Café	3,90
Double expresso	5,50
Renversé	5,00
Cappuccino	6, -
Café latte	6, -
Café glacé	4, -
Sélection de thé Premium	4,50



Nos vins blancs

	<i>Contenance</i>	<i>Millésime</i>	<i>Prix</i>
VAUD			
Aigle Merveilles des Roches – Les Celliers du Chablais	70cl	2019	42, -
Badoux 1908 – Maison Badoux	70cl	2019	31, -
Yvorne Petit Vignoble – Maison Badoux	70cl	2019	42, -
	35cl	2019	25, -
Yvorne Chasselas Grand Cru - Domaine de la Pierre Latine	75cl	2019	51, -
	37,5cl	2018	29, -
Ollon les Ménades – Pierre-Alain Meylan	70cl	2019	35, -
Blanc de Noir d'Ollon – Maison Badoux	70cl	2019	45, -
Pinot Noir vinifié en blanc			
Chasselas Tradition – Clos des Caillettes	75cl	2019	41, -
Domaine Luissalet			
Pinot Blanc - Clos des Caillettes	75cl	2018	44, -
Domaine Luissalet			
Luissalet Réserve Blanche - Domaine Luissalet	75cl	2018	52, -
<u>Lavaux</u>			
Dezaley La Gruyre - Hegg&Fils - Epesses	70cl	2019	54, -
Lavaux AOC St Saphorin - Domaine de Charmigny	70cl	2019	49, -
Maison Badoux			
VALAIS			
Fendant Champortay - Gerald Besse	75cl	2018	37, -
Johannisberg - Gerald Besse	75cl	2018	42, -
Petite Arvine - Gerald Besse	75cl	2018	56, -
Petite Arvine Flétrie sur Souche (vin de dessert)	50cl	2018	100, -



Nos vins rouges

	<i>Contenance</i>	<i>Millésime</i>	<i>Prix</i>
VAUD			
Badoux 1908 - Maison Badoux	70cl	2019	31, -
Merlot d'Yvorne - Lettre de Noblesse - Domaine Badoux	70cl	2017	69, -
Pinot Noir Barrique - Les Celliers du Chablais	75cl	2018	51, -
Syrah Barrique - Les Celliers du Chablais	75cl	2017	53, -
Rouge de Rouge Yvorne - Domaine de la Pierre Latine	75cl	2017	52, -
<i>Cépages : Gamaret, Diolinoir, Merlot et Pinot Noir</i>	37,5cl	2017	29, -
Yvorne Magnus Corpus - AVY	70cl	2018	51, -
Ollon Pinot Noir vieilles Vignes - Pierre Alain Meylan	70cl	2018	41, -
	35cl	2018	24, -
Gamaret Elevé en Barrique - Pierre Alain Meylan	75cl	2019	54, -
Cabernet Elevé en Barrique - Pierre Alain Meylan	75cl	2019	54, -
Pinot Noir Luissalet - Domaine Luissalet	75cl	2018	44, -
Galotta - Domaine Luissalet	75cl	2018	49, -
VALAIS			
Dôle Champortay - Gerald Besse	75cl	2018	44, -
Humagne Rouge - Gerald Besse	75cl	2019	51, -
Cornalin Domaine St Théodule - Gerald Besse	75cl	2017	74, -
NEUCHÂTEL			
Pinot Noir Emeraude - Domaine Brunner	75cl	2019	52, -



Nos vins rosés

	<i>Contenance</i>	<i>Millésime</i>	<i>Prix</i>
VAUD			
Badoux 1908 - Maison Badoux	70cl	2019	31, -
Rosé d'Ollon - Pierre Alain Meylan	75cl	2019	35, -
NEUCHÂTEL			
Ceil de Perdrix - Domaine Brunner	75cl	2019	38, -

Des bulles

	<i>Contenance</i>	<i>Millésime</i>	<i>Prix</i>
Brut Brivio IGT Suisse <i>Pinot Blanc et Merlot vinifiés en blanc</i>	70cl		44, -
Laurent Perrier Brut	75cl		100, -

Nos vins au verre

	<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<u>Blancs</u>				
Aigle Blanc - Les Celliers du Chablais	4,20	8,40	12,60	21, -
Yvorne AVY	4,20	8,40	12,60	21, -
<u>Rouges</u>				
Rouge AOC Vaud - Les Celliers du Chablais	3,80	7,60	11,40	19, -
Pinot Noir - Meylan	4,80	9,60	14,40	24, -
<u>Rosé</u>				
Rosé AOC Vaud - Les Celliers du Chablais	4,20	8,40	12,60	21, -
<u>Pétillant</u>				
Prosecco	6, -			
<u>Vin de dessert</u>				
Petite Arvine Flétrie sur Souche	20, -			100, -

Prix nets, service et TVA inclus