



## Starters

	<i>Prices in CHF</i>	
<i>Mix green salad, granny smith dressing</i>		7,50
<i>Boar terrine and savory, plum compote</i>		17,00
<i>Mushrooms puff-pastry</i>		16,50
<i>Pumpkin Velouté</i>		9,50
<i>Ardoise vaudoise (suitable for aperitif)</i>	<i>Large</i>	24,00
	<i>Small</i>	16,00
<i>Deer tartar with blackcurrant</i>		19,00
	<i>Main course</i>	32,00

## Main courses

	<i>Prices in CHF</i>
<i>Linguine of Le Leysin, vegetables, Balsamic sauce</i>	19,00
<i>Alpine pastas flambées with Cognac (Alpine Cream, bacon, Etivaz Cheese)</i>	26,00
<i>Crayfish Linguine flambées with Pastis</i>	29,00
<i>Fera fish fillet, roots stew with potatoes and tarragon</i>	35,00
<i>Beef entrecote, sage gougeres, vegetables of the day</i>	37,00
<i>Hare shepherd's pie</i>	29,00
<i>Deer stew</i>	30,00
<i>Chop of Dear</i>	39,00
<i>Pheasant stainer with foie gras and red cabbage</i>	38,00
<i>Deer entrecote, Gingerbread crumble</i>	39,00

*\*All our main courses come with : spaetzli, red cabbage, brussel sprouts  
chestnuts spread, roasted quince, cranberries jelly and caramelized pear*



## Cheeses

*Prices in CHF*

	<u>200g</u>	<u>300g</u>
<i>Moitié-moitié cheese fondue</i>	23,00	30,00
<i>Mushrooms fondue</i>	28,00	37,00
<i>Shallots fondue</i>	24,50	33,00
<i>Local chesses plate</i>		9,00
<i>Additional cutlery</i>		6,00

## Desserts

*Prices in CHF*

<i>Salted butter caramel tart, white chocolate ganache Pecan nuts</i>	14,00
<i>Dark chocolate fondant, heart of white chocolate</i>	11,00
<i>Chestnuts tiramisu</i>	11,00
<i>Poached pear with wine and spices, lemon sorbet from Sicile</i>	11,00



*All of our dishes are homemade*

*We wish you bon appétit!*



### Ice creams

*Prix en CHF*

*Vanilla  
Chocolate  
Strawberries  
Lemon  
Apricot  
Moka  
Cream cheese*

<i>2 Scoops of ice cream</i>	<i>6,00</i>
<i>3 scoops of ice cream</i>	<i>9,00</i>
<i>Top-up with Chantilly</i>	<i>1,50</i>

### Menu Enfant 14 CHF

*Linguines of Le Leysin  
Ou  
Alpine Pastas  
Ou  
Pastas with butter  
Ou  
Piece of meat of the day*

---

*One scoop of icecream*



## Aperitifs

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

## Beers

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

## Fruit juices Michel

	2dl
Orange juice	4, -
Pineapple juice	4, -
Apricot juice	4, -
Pink Grapefruit	4, -
Tomato juice	4,50

## Softs

	3dl
Coke	4, -
Coke zero	4, -
Sprite	4, -
Rivella Rouge	4, -
Ramseier Apple juice	4, -
San Pellegrino Bitter 1dl	3,40
Iced tealemon	4, -

## Cocktails

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

## Mineral water

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

## Spirits

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

## Digestives

	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 years	8, -	12, -
Lagavulin 16 years	9, -	14, -
Jack Daniel's	7, -	10, -

## Coffees & teas

Espresso	3,90
Café	3,90
Double espresso	5,50
Renveré	5,00
Cappuccino	6, -
Café latte	6, -
Iced coffee	4, -
Selection of Premium teas	4,50



## White Wines

	<i>Capacity</i>	<i>Vintage</i>	<i>Price</i>
<b>VAUD</b>			
Aigle Merveilles des Roches – Les Celliers du Chablais	70cl	2019	42, -
Badoux 1908 – Maison Badoux	70cl	2019	31, -
Yverne Petit Vignoble – Maison Badoux	70cl	2019	42, -
	35cl	2019	25, -
Yverne 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			
<b>VALAIS</b>			
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 (dessert wine)	50cl	2018	100, -



## Red Wines

	<i>Capacity</i>	<i>Vintage</i>	<i>Price</i>
<b>VAUD</b>			
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, -
Gamaret, Diolinoir, Merlot et Pinot Noir	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, -
<b>VALAIS</b>			
Dôle Champortay - Gerald Besse	75cl	2018	44, -
Humagne Rouge - Gerald Besse	75cl	2019	51, -
Cornalin Domaine St Théodule - Gerald Besse	75cl	2017	74, -
<b>NEUCHÂTEL</b>			
Pinot Noir Emeraude - Domaine Brunner	75cl	2018	52, -



## Rosé Wines

	<i>Capacity</i>	<i>Vintage</i>	<i>Price</i>
<b>VAUD</b>			
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, -
-----------------------------------	------	------	-------

## Sparkling wines

	<i>Capacity</i>	<i>Vintage</i>	<i>Price</i>
Brut Brivio IGT Suisse <i>Pinot Blanc et Merlot vinifiés en blanc</i>	70cl		44, -

## By the glass

	<i>1dl</i>	<i>2dl</i>	<i>3dl</i>	<i>5dl</i>
<u>White</u>				
Aigle Blanc - Les Celliers du Chablais	4,20	8,40	12,60	21, -
Yvorne AVY	4,20	8,40	12,60	21, -
<u>Red</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>Sparkling wine</u>				
Prosecco	6, -			
<u>Vin de dessert</u>				
Petite Arvine Flétrie sur Souche	20, -			100, -