

KUKLOS

RESTAURANT TOURNANT



MENU PANORAMA GOURMAND

TERRINE DE SOLE ET ROUGET AUX PETITS LEGUMES

**EMINCE DE VEAU MINUTE
CREME DE MORILLES
RIZ ET LEGUMES**

DELICE AU CHOCOLAT ET ECLATS DE NOUGATINES

MENU COMPLET	49.00
PLAT DU JOUR	29.00

SOUS RESERVE DE MODIFICATIONS

BON APPETIT !

*FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES
ET NOUS VOUS RENSEIGNERONS SUR LA COMPOSITION DES PLATS*

Soupe du jour <i>Tagessuppe</i> <i>Soup of the day</i>	9.--
Goulasch soupe maison <i>Herzhafte Gulaschsuppe</i> <i>Goulash soup</i>	12.--
Salade verte <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	6.--
Petite salade mêlée, crudités et œuf dur <i>Kleine gemischter Salat mit Rohkost und hartgekochtem Ei</i> <i>Small mixed salad topped with a hard boiled egg</i>	10.--
Entrée du menu « Panorama Gourmand » <i>Vorspeise Menu « Panorama Gourmet »</i> <i>« Panorama Gourmet » menu starter</i>	10.--
Grande salade mêlée, crudités et œuf dur <i>Grosser gemischter Salat mit Rohkost und hartgekochtem Ei</i> <i>Large mixed salad topped with a hard boiled egg</i>	19.--
Grande planchette de fromages du pays <i>Schweizer Käseplatte</i> <i>Swiss cheeseboard selection</i>	25.--
Planchette Vaudoise (jambon cru, viande séchée, lard sec, salami, fromage) <i>Waadtländerplatte (Rohschinken, Trockenfleisch, Speck, Wurst und Käse)</i> <i>Regional speciality cold platter with dried meats (ham, beef, bacon, salami) and cheese.</i>	29.--
Planchette de jambon cru et viande séchée <i>Fleischplatte, Rohschinken und Trockenfleisch (Bündnerfleisch)</i> <i>Cold platter of ham and dried beef</i>	29.--

**FAITES-NOUS PART DE VOS ALLERGIES OU INTOLERANCES
ET NOUS VOUS RENSEIGNERONS SUR LA COMPOSITION DES PLATS**

Nos fondues sont servies dès 2 personnes

Fondue moitié-moitié 220 gr/pers (moitié Gruyère, moitié Vacherin) <i>Käsefondue halb-halb (Halb Gruyère, halb Vacherin)</i> <i>Classic Cheese fondue (half Gruyère, half Vacherin)</i>	25.-- par pers
Fondue moitié-moitié aux éclats de noisettes 220 gr/pers <i>Käsefondue halb-halb mit Nusssplittern</i> <i>Classic Cheese fondue with flakes of hazelnut</i>	26.-- par pers
Fondue moitié-moitié oignons et lardons 220 gr/pers <i>Käsefondue halb-halb mit Zwiebeln und Speck</i> <i>Classic Cheese fondue onions and bacon</i>	27.-- par pers
Tartiflette et sa salade verte (pour 2 personnes) <i>(pommes de terre, reblochon, oignons, lard)</i> <i>Tartiflette (Kartoffeln, Milder Weichkäse aus Savoyen, Zwiebeln, Speck) und grüner Salat (für 2 personen)</i> <i>Tartiflette (onions, bacon and reblochon cheese) served with green salad (for 2 people)</i>	22.-- par pers
Tartichèvre et sa salade verte (pour 2 personnes) <i>(pommes de terre, chèvre, oignons, lard)</i> <i>Tartichèvre und grüner Salat (Kartoffeln, Ziegenkäse, Zwiebeln, Speck) (für 2 personen)</i> <i>Tartichèvre (Potatoes, onions, bacon and goat's cheese) served with green salad (for 2 people)</i>	22.-- par pers
Tartitomme et sa salade verte (pour 2 personnes) <i>(pommes de terre, Tomme, oignons, lard)</i> <i>Tartitomme und grüner Salat (Kartoffeln, Käsesorte aus Savoyen, Zwiebeln, Speck) (für 2 personen)</i> <i>Tartitomme (Potatoes, onions, bacon and Tomme cheese) served with green salad (for 2 people)</i>	22.-- par pers
Croustillant de rösti au fromage et fines herbes sur lit de salade <i>Knusprige Rösti mit Käse und Kräutern auf einem Salatbett</i> <i>Crispy fried potatoes with cream cheese and mixed herbs served on a bed of salad</i>	24.--
Rösti frais « Tours d'Aï » avec fromage et lard (attente 20 min) <i>Frische Rösti "Tour d'Aï" mit Käse und Speck (wartezeit 20 Min)</i> <i>Freshly made to order "Tours d' Aï" fried potatoes "röstis" with cheese and bacon (20 minute wait)</i>	24.--

Boutefas froid (Boucherie du Centre, Leysin), frites et salade 23.--
«Boutefas» kalt, Pommes Frites und Salat
«Boutefas» cold with french fries and salad

Assiette de jambon blanc maison, frites et salade 22.--
Teller mit hausgemachtem weissen Schinken, Pommes Frites und Salat
Plate of homemade white ham, with french fries and salad

Francesinha avec des frites 29.--
Francesinha, Pommes Frites
Francesinha, French fries

Poisson du moment
Fisch des Tages
Fish of the day

Consulter carte des suggestions
Konsultieren Sie die Vorschlagsliste
Consult the suggestions menu

Plat du menu « Panorama Gourmand » 29.--
Hauptspeise Menu « Panorama Gourmet »
« Panorama Gourmet » menu main course

Joue de porc sauce au vin rouge 29.--
Schweinebacke mit Rotweinsauce
Pork cheek with red wine sauce

Blanquette de sot-l'y-laisse de dinde à l'huile à la truffe 29.--
Truthahn Blanquette Sot-l'y-laisse mit Tüffelöl
Blanquette Sot-l'y-laisse of Turkey with truffle oil

Navarin d'agneau au pain d'épices 31.--
Lavarin vom Lamm mit Lebkuchen
Navarin of lamb with gingerbread

Pièce de Bœuf du moment
Ein Stück Rindfleisch des Augenblicks
Piece of beef of the moment

Consulter carte des suggestions
Konsultieren Sie die Vorschlagsliste
Consult the suggestions menu

Sauce aux poivres 4.--
Pfeffersauce
Pepper sauce

Beurre aux herbes 3.--
Kräuterbutter
Herb butter

Accompagnements: légumes du marché, pommes frites ou nouilles au beurre
Beilagen : Gemüse, Pommes Frites oder Butternudeln
Accompaniments : Seasonal vegetables, French fries or buttered noodles

Carte des Alcools

Apéritifs

Kir	Cassis, Pêche, Noisette	Badoux Vins	le dl	5.50
Spritz	Proseco, Apérol, Eau gazeuse		le dl	9.-
Moët & Chandon	Champagne		la coupe	14.-

% vol

Pastis	45	2 cl	4.50
Ricard	45	2 cl	4.50
Campari	23	4 cl	5.50
Cynar	16.5	4 cl	5.50
Martini Blanc / Rouge	15	4 cl	5.50
Suze	20	4 cl	5.50
Porto rouge / Porto blanc	20	4 cl	6.--
Appenzeller	29	4 cl	6.--

Whisky

J & B	40	4 cl	8.--
Jack Daniel's	40	4 cl	8.--
Chivas Regal 12 ans	40	4 cl	12.--
Supplément Soft			2.--

Eaux de vie

Eau de vie de Pomme,	37.5		
Pruneau, Pépins	40/37.5	2 cl	4.50
Grappa, Jägermeister	40	2 cl	5.--
Rhum brun « Del Sol »	37.5	2 cl	6.--
Kirsch	37.5	2 cl	6.--
Eau de vie de Poire William,			
Abricot, Framboise	37.5	2 cl	7.--
Vieille prune Morin	37.5	2 cl	7.--
Vieille Lie Du Valais	41	2 cl	7.--

Liqueurs et digestifs

Amaretto « Disaronno »	24	2 cl	6.--
Absinthe	53	2 cl	6.--
Limonce	25	2 cl	6.--
Grand Marnier	40	2 cl	8.--
Cointreau	40	2 cl	8.--
Fernet Branca / Mentha	37.5	2 cl	8.--
Get 27	21	4 cl	8.--
Bailey's	17	4 cl	8.--
Vodka, Gin	40	4 cl	8.--
Supplément Soft			2.--
Calvados « Magloire »	40	2 cl	8.--
Armagnac « Marquisa »	40	2 cl	8.--
Cognac « Bisquit »	40	2 cl	9.--

Champagne / Mousseux

Moët & Chandon	Champagne	Btle	95.--
Moët & Chandon	Champagne	La Coupe	14.--
Proseco	Mousseux	Bte	35.--
Proseco	Mousseux	Le dl	5.50

Carte des Vins Blancs et Rosés Suisses

Vins blancs

				37.5cl	50cl	70cl
<u>LE CHABLAIS</u>						
Aigle						
Les Murailles	Chasselas	2018	Badoux Vins			49.-
Réserve du Kuklos	Chasselas		Les Céliers du Chablais		23.-	
Merveilles des Roches	Chasselas	2018/17	Les Céliers du Chablais	23.-		43.-
Pinot Gris	Pinot Gris	2017	Les Céliers du Chablais			45.-
Yverne						
La Cuvée de Leysin	Chasselas	2018	E. Minod			36.-
Clos de la George	Chasselas	2017/18	Hammel	24.-		43.-
Chant des Resses	Chasselas	2018/17	Artisans Vignerons Yverne	23.-		45.-
Grand cru	Chasselas	2018	Domaine Dillet			45.-
<u>LAVAUX</u>						
Dézaley Grand Cru						
Marsens	Chasselas	2018	Les Frères Dubois			45.-
Vase 4	Chasselas	2015/16	Les Frères Dubois			52.-

Vins rosés

<u>LE CHABLAIS</u>						
Aigle						
Rosé du Chablais			Les Céliers du Chablais		23.-	
Œil de perdrix		2017/18	Les Céliers du Chablais	22.-	31.-	40.-
Jura-nord Vaudois						
Rosé de Bonvillars		2018	Cave de Bonvillars			36.-

Vins ouverts au dl

Aigle						
La Cuvée de Leysin	Chasselas	2018	E. Minod		le dl	5.50
Pinot Gris	Pinot Gris		Les Céliers du Chablais		le dl	7.-
					le dl	7.-
Rosé de Bonvillars		2018	Cave de Bonvillars		le dl	5.50
Kir	Cassis, Pêche, Noisette		Badoux Vins		le dl	5.50
Spritz	Proseco, Apérol, Eau gazeuse				le dl	9.-
Moët & Chandon	Champagne				la coupe	14.-

Carte des Vins Rouges Suisses

37.5 cl 50 cl 70 cl

LE CHABLAIS

Aigle

La Cuvée de Leysin	Pinot Noir, Gamay, Syrah Mondeuse	2018	La Baudelière		36.-
Aigle	Pinot-gamay		Les Céliers du Chablais	23.-	
Pinot Barrique	Pinot	2017	Les Céliers du Chablais	33.-	45.-
Les Trois Tours	Diolinoir, Gamaret, Garanoir	2018	Les Céliers du Chablais	23.-	40.-
Gamay AOC		2017	Les Céliers du Chablais	31.-	
Merlot	Merlot	2017	Les Céliers du Chablais		53.-
Syrah	Syrah	2016	Les Céliers du Chablais		53.-

Bex

Garanoir		2016	Viticole Bex	31.-	
Bex « milan noir » Pinot noir		2016	Viticole Bex	29.-	40.-

Ollon

Gamaret	Gamaret	2018	Meylan	27.-	49.-
Cuvée Walsky	Merlot, Gamaret Galotta	2015	Bernard Cavée		63.-

Yvorne

Les Ecots	Gamay	2016	Hammel		43.-
Clos de la George	Syrah	2016	Hammel		79.-
Clos de la George	Syrah	2008/10	Hammel	Le Magnum (1,5 litre)	150.-
Assemblage Rouge	Diolinoir, Gamaret, Merlot	2017 2017	Domaine Dillet		59.-

Les Evouettes

Dolia	Pinot noir Gamaret	2017/18	Grognoz et Fils	24.-	40.-
Trilogy	Cabernet franc, Merlot, gamaret Syrah	2017	Grognoz et Fils		59.-

Vin ouvert au dl

Aigle

La Cuvée de Leysin	Pinot Noir, Gamay, Syrah Mondeuse	2018	La Baudelière	le dl	5.50
--------------------	---	------	---------------	-------	------

Sélection du mois sur demande

le dl 7.-

Carte des Boissons Chaudes, Softs et Bières

Boissons Chaudes

Thé (Noir, Earl grey, Vert, Vert Citron)		3.90
Infusion (Tilleul, Verveine, Cynorrhodon, Camomille, Rhubarbe gingembre, Fruits rouges, Menthe)		3.90
Café, Espresso, Ristretto		3.90
Renversé, Décaféiné		4.20
Caotina, Ovomaltine		4.20
Capuccino		4.50
Café Viennois, Chocolat Viennois		5.00
Vin Chaud		5.50
Café Berneuse (avec alcool de pomme ou pruneau et chantilly)		7.00
Thé Rhum		7.00

Boissons froides

San Bitter rouge	10 cl	4.00
Jus de fruits Michel Orange	20 cl	4.20
Nectar Michel Bodyguard ,Poire, Tomate, Pêche, Ananas	20 cl	4.20
Henniez verte mini bulles	33 cl / 50 cl / 100 cl	4.40 / 6.00 / 7.50
Henniez bleu nature	33 cl / 50 cl / 100 cl	4.40 / 6.00 / 7.50
Coca Cola, Coca Cola Zéro	33 cl	4.60
Rivella rouge	33 cl	4.60
Sprite citron	33 cl	4.60
Fanta	33 cl	4.60
Jus de pommes Ramseier	33 cl	4.60
Schweppes Tonic	20 cl	4.60
Sprite citron, Coca Cola, Nestea	150 cl	10.00
Carafe d'eau plate	100 cl	3.00

Sportifs

Thé froid Nestea citron ou pêche	30 cl / 50 cl	3.90 / 5.00
Coca Cola	30 cl / 50 cl	3.90 / 5.00
Sprite	30 cl / 50 cl	3.90 / 5.00

Bières

Pression Suisse « Eichhof »	30cl/ 50cl	4.50/ 6.00
Panaché	30cl/ 50cl	4.50/ 6.00
Heineken	25cl	4.50
Bière sans alcool Erdinger	33 cl	4.60
Desperados	33 cl	5.50
Erdinger bière blanche	33 cl	5.50
Ittinger bière ambrée	33 cl	5.50

Prix en francs suisses TVA incluse

Email : kuklos@ttml.ch

Site Web : www.ttml.ch

Facebook : [Kuklos Leysin](https://www.facebook.com/KuklosLeysin)