

# NOTRE CARTE

## Pour commencer

<i>Salade verte</i>	6.--
<i>Petite salade mêlée, crudités et œuf dur</i>	10.--

## Seul ou à partager

<i>Grande planchette de fromages du pays</i>	25.--
<i>Planchette Vaudoise</i> (jambon cru, viande séchée, lard sec, salami, fromage)	28.--
<i>Planchette de jambon cru et viande séchée</i>	28.--

## Pour nos végétariens

<i>Grande salade mêlée, crudités et œuf dur</i>	19.--
<i>Croustillant de rösti au fromage et fines herbes sur lit de salade</i>	24.--
<i>Pâtes aux légumes</i>	24.--

## Nos fondues moitié-moitié (dès 2 personnes)

<i>Fondue moitié-moitié 220 gr/pers (moitié Gruyère, moitié Vacherin)</i>	25.-- par pers
<i>Fondue moitié-moitié aux éclats de noisettes 220 gr/pers</i>	26.-- par pers

## Nos mets de la terre

<i>Boutefas (Boucherie du Centre, Leysin), frites et salade</i>	22.--
<i>Croziflette à la tomate et sa salade verte (pour 2 personnes)</i> (Crozets, reblochon, oignons, lardons)	22.-- par pers
<i>Crozichèvre à la tomate et sa salade verte (pour 2 personnes)</i> (Crozets, fromage de chèvre, oignons, lardons)	22.-- par pers
<i>Rösti frais «Tours d’Ai» avec fromage et lard (attente 20 min)</i>	24.--
<i>Pâtes aux escargots et à la crème d’ail</i>	25.--
<i>Saucisse de veau, Frites et salade</i>	20.--
<i>Brochette de poulet et sa crème au curry</i>	30.--
<i>Entrecôte de cheval</i>	32.--
<i>Véritable Entrecôte de bœuf rassie sur os</i>	40.--
<i>Sauce aux poivres</i>	4.--
<i>Beurre aux herbes</i>	3.--

Accompagnements: légumes du marché, pommes frites ou pâtes au beurre