

Carte

Des

Mets



Carte des mets

- Du mardi au vendredi, nous vous proposons 20fr
un menu du jour avec une entrée et un plat.
(Boule de glace à 2fr avec le menu)

- Tous les jeudis soir, fondue automnale, à gogo. 49fr
Servie avec spätzlis maison, sauces et garniture de saison.
(Cerf, chevreuil et bœuf nature dans un bouillon au vin rouge)

Nous tenons à travailler un maximum de produits locaux et de saison. Voici la liste de nos producteurs locaux :

- | | |
|---|---|
| - Boucherie Reichenbach, Rougemont. | - Le Potag'Oex, Château-d'Oex |
| - Ferme de le Sciaz, La Lécherette. | - Dominique Yersin, Château-d'Oex. |
| - Fromagerie Fleurette, Rougemont. | - Ferme avicole la Belle Luce, Epagny. |
| - Boucherie Suchet, Grandvillard. | - L'Espace Gourmand, Villars-sous-Mont. |
| - Boulangerie La Marendaz, Château-d'Oex. | - Boulangerie Early Beck, Gstaad. |
| - Boulangerie Mill'Envies, Château-d'Oex. | |

Concernant les allergènes, adressez-vous à notre personnel de service qui se fera un plaisir de vous renseigner.

- Provenance viandes et poissons :
- | | |
|-------------------|--------------------------------|
| - Bœuf : Suisse | - Porc : Suisse |
| - Veau : Suisse | - Poissons : Russie et Norvège |
| - Poulet : Suisse | |



Carte automnale

Côté apéro

- **Planchette du chasseur**

(Jambon cru de sanglier, viande séchée de cerf, jambon fumé de chevreuil, saucisse sèche, Etivaz AOP et tomme Fleurette)

- ❖ La petite

18fr

- ❖ La grande

32fr

Côté entrée

- **Terrine de cerf Maison**

17fr

Servie avec salade de betterave à la canneberges et chutney de mirabelles de Château-d'Oex.

- **Soupe à la courge, huile de noisette et flûte maison**

10fr

- **Velouté de bolets et flûte maison**

12fr

- **Œuf parfait, brioche toastée, sauce champignons et pickles automnales.**

17fr

Pour suivre

- **Médallions de noix de chevreuil**

42fr

- **Médallions d'entrecôte de cerf**

44fr

- Sauces à choix :
 - Grand Veneur
 - Forestière
 - Myrtilles
 - Sauce au poivre vert

- **Joues de cerf mijotées et garniture Grand-Mère**

32fr

- **Assiette de garniture chasse**

27fr

- **Cordon bleu d'automne** (Filet de porc, jambon cru de sanglier, bolets, mélange fondue)

37fr

- **Tagliatelles forestières**

27fr

- **Burger du chasseur, servi avec frites**

33fr

- Steak haché de cerf du Pays-d'Enhaut, bun artisanal, salade de choux-rouges, Piat, mayonnaise moutarde de bénichon et sauce au vin cuit.

Tous nos plats de chasse sont servis avec la garniture de saison :

- Spätzlis maison, choux-rouges, poire à botzi, marrons glacés, Choux de Bruxelles et pomme aux airelles.
(Sauf tagliatelles forestières et burger)

Provenance des viandes : Chevreuil, Autriche

Cerf : Médallion, Autriche / Burger : Pays-d'Enhaut / Joues : Nouvelle-Zélande

Côté entrée

- Salade verte 7.50fr
- Salade mêlée 11.50fr
- Crousti-Fleurette (Tomme Fleurette* croustillante, salade, confit d'oignons rouges) 15fr

Côté végétarien

- Tagliatelle aux morilles 29fr
- Curry de lentilles corail, petits légumes et lait de coco 25fr
- Assiette de légumes avec garniture de riz, pâtes ou frites 24fr

Côté fromage

- Fondue fribourgeoise, 220gr. 25fr
Mélange onctueux de Gruyère et de Vacherin. Servie avec du pain et faite à la bière.



* Label Pays-d'Enhaut
Produits Authentiques

Côté viandes

Grillées :

- Filet de bœuf 220gr 51fr
- Entrecôte de bœuf 220gr 41fr
- Steak de bœuf 220gr 34fr
 - Sauces à choix :
 - Beurre maison
 - Au Mont'Bleu*
 - Sauce au poivre vert
 - Morilles (supplément 5fr)

Mijotées :

- Joue de porc, cuisson lente de 20h à 80° 29fr
- Blanquette de veau, cuisson lente de 20h à 80° 33fr

Crue :

- Tartare de bœuf coupé au couteau 200gr, 35fr
Salade, toast et frites

Cordons-Bleus (20 min. d'attente)

- Le Classique (filet de porc, jambon, mélange fondue*) 33fr
- Le Dzodzet (filet de porc, jambon à l'os, Vacherin AOP) 34fr
- Le Dolce Vita (filet de poulet, jambon cru, mozzarella, pesto) 36fr
- Le Bleu de bleu (filet de porc, jambon, Mont'Bleu*) 34fr
- Le Valaisan (filet de porc, viande séchée, raclette) 35fr
- L'Alsacien (filet de porc, fromage le k-ré*, lard, oignons, ciboulette) 35fr

Toutes nos viandes, cordons-bleus et poissons sont servis avec légumes du moment et garniture à choix : frites, riz, ou pâtes.



* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques

Les poêlons de l'Ermitage

- Rognons de veau à la moutarde, rôtis maison. 33fr

Côté poissons

- Filets de perches meunière, sauce tartare. 35fr
- Pavé de saumon grillé, sauce aux fines herbes. 34fr

Côté enfants

- Pâtes à la bolognaise. 10fr
- Nuggets maison, frites et légumes. 12fr
- Saucisse de Vienne, frites et légumes. 12fr

Toutes nos viandes, poêlons, cordons-bleus et poissons sont servis avec légumes du moment et garniture à choix : frites, riz, ou pâtes.



* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques.