Carte Des Mets

RESTAURANT
E
ERMITAGE
Famille Pilet

Carte estivale

Pour commencer :

- **Soupe froide de petit pois au basilic** — 11fr
- **Tomates du Potag'Oex, burrata et sorbet maison au basilic** — 19fr
  Variétés de tomates anciennes, vinaigre balsamique, huile d'olive et olives Loretta*
- **Salade fraîcheur** — 15fr
  Salade verte, truite fumée de Neirivue, pastèque et melon.*
- **Salade estivale** — 15fr
  Salade verte, feta, concombre, tomate, olives Loretta, poivrons, pastèque et melon.*
- **Tartare de thon à la mangue** — 19fr
  Salade croquante à l'huile de sésame.

Pour suivre :

- **Salade César et sa sauce traditionnelle** — 28fr
  Feuilles de laitue, filet de poulet et lard grillé, œuf dur, parmesan et croûtons.*
- **Tomates du Potag'Oex*, burrata et sorbet maison au basilic** — 33fr
  Variétés de tomates anciennes, vinaigre balsamique, huile d'olive et olives Loretta.*
- **Salade fraîcheur** — 28fr
  Salade verte, truite fumée de Neirivue, pastèque et melon.*
- **Salade estivale** — 28fr
  Salade verte, feta, concombre, tomate, olives Loretta, poivrons, pastèque et melon.*
- **Tartare de thon à la mangue** — 35fr
  Salade croquante à l'huile de sésame, servi avec frites
- **Roastbeef d'entrecôte, frites, salade verte* et sauce tartare maison** — 32fr
- **Vitello tonnato, frites et salade verte*** — 34fr
- **Jambon à l'os, frites et salade verte*** — 28fr
- **Le Cordon-bleu ibérique** — 37fr
  Filet de porc, chorizo, coulis de poivrons et fromage de brebis du Sapalet.*
- **Le Burger du Pays-d'Enhaut, servi avec frites.** — 35fr
  Ciabatta du boulanger, steak haché de bœuf Angus, mayonnaise à l'ail noir*, Ketchup maison, Piat*, tomate*, oignon et salade*.*

* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques

Carte des mets

- Du mercredi 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 de l'Ermitage à gogo. 39fr
  Servie avec frites, salades et sauces maison.
  (Viande de bœuf marinée, bœuf nature et poulet dans un bouillon)

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

- Boucherie Reichenbach, Rougemont.
- Ferme de le Sciaz, La Lécherette.
- Fromagerie Fleurette, Rougemont.
- Boucherie Suchet, Grandvillard.
- Pisciculture de la Gruyère, Neirivue.
- Ail-Noir.ch, La Tine.
- Boulangerie Mill'Envies, Château-d'Oex.
- L'Espace Gourmand, Villars-sous-Mont.
- Le Potag'Oex, Château-d'Oex
- Dominique Yersin, Château-d'Oex.
- Ferme avicole la Belle Luce, Epagny.
- Loretta 1888, huile olive, Cottens (VD).
- Fromagerie Le Sapalet, Rossinière.
- Boulangerie La Marendaz, Château-d'Oex.
- Ferme des Châbles, Les Moulins.

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

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

RESTAURANT E ERMITAGE Famille Prlet

Côté apéro

- **Planchette apéro**
  (Viande séchée, Salami, Jambon cru, saucisse sèche, Etivaz AOP, tomme Fleurette*)
  - ❖ La petite 15fr
  - ❖ La grande 28fr

Côté entrée

- Salade verte 7.50fr
- Salade mêlée 11.50fr
- Terrine maison, confit d'oignons rouges et petite salade 14fr
- Potage du moment 7fr
- Os à moëlle grillé, Fleur des Alpes de Bex (20min d'attente) 12fr
- Crousti-Fleurette (Tomme Fleurette* croustillante, salade, confit d'oignons rouges) 15fr

Côté végétarien

- Tagliatelle au pesto à notre façon (A la crème) 25fr
- 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

RESTAURANT E ERMITAGE Famille Pilet

* Label Pays-d'Enhaut
Produits Autenthiques

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*
    - Poivre vert
    - Morilles (supplément 5fr)

Mijotées :

- Joue de porc, cuisson lente de 12h, à 80° 29fr
- Blanquette de veau, cuisson lente de 12h, 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

RESTAURANT E ERMITAGE Famille Pilet

* Label Pays-d'Enhaut
Produits Authentiques

Les poêlons de l'Ermitage

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

Côté poissons

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

Côté fromage

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

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.

RESTAURANT E ERMITAGE Famille Pilet

* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques.