

Carte

Des

Mets



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. | - 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. | - Loretta 1888, huile olive, Cottens (VD). |
| - Pisciculture de la Gruyère, Neirivue. | - Fromagerie Le Sapalet, Rossinière. |
| - Ail-Noir.ch, Patricia Saugy, La Tine. | - Boulangerie La Marendaz, Château-d'Oex. |
| - Boulangerie Mill'Envies, 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	- Porc : Suisse
- Veau : Suisse	- Poissons : Pologne et Norvège
- Poulet : Suisse	



Côté apéro

- **Planchette apéro**
(Viande séchée, Salami, Jambon cru, saucisse sèche, Rebibe AOP, tomme Fleurette*)
 - ❖ La petite 15fr
 - ❖ La grande 28fr
- **Petite Planchette de viande séchée Angus de la Ferme des Châbles*** 17fr
Servie avec pain aux fruits artisanal

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 attente) 12fr
- Crousti-Fleurette (Tomme Fleurette* croustillante, salade, confit d'oignons rouges) 15fr
- Truite saumonée fumée de Neirivue, petite salade, sauce miel, moutarde et aneth 21fr
- Foie gras de canard mi-cuit, Fleur des Alpes de Bex 22fr
Servi avec pain aux fruits artisanal et chutney de poire au piment d'Espelette

Côté végétarien

- Tagliatelles aux morilles 29fr
- Tagliatelle au pesto à notre façon (A la crème) 25fr
- Curry de lentilles corail, petits légumes et coco 25fr
- Assiette de légumes avec garniture de riz, pâtes ou frites 22fr



* 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 78° 29fr
- Blanquette de veau, cuisson lente de 20h à 80° 33fr

Crue :

- Tartare de bœuf coupé au couteau 220gr, 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
- Le Royal (filet de porc, truffe noire, jambon mélange fondue*) 39fr



* Label Pays-d'Enhaut
Produits Authentiques

Les poêlons de l'Ermitage

- Emincé de filet de veau à la Zürichoise, röstis maison. 44fr
(Sauce crémeuse aux champignons de Paris).
- 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 de la Ferme de la Sciaz*, 220gr. 25fr
Fait à la bière et servie avec du pain.

Côté enfants

- Pâtes à la bolognaise. 10fr
- Nuggets maison, frites et légumes. 12fr
- Jambon à l'os, frites et légumes. 12fr

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

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 : Pologne et Norvège



* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques.