

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, La Tine. | - Boulangerie La Marendaz, Château-d'Oex. |
| - Boulangerie Mill'Envies, Château-d'Oex. | - Ferme des Châbles, Les Moulins. |
| - L'Espace Gourmand, Villars-sous-Mont. | |

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	



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



* 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*
 - 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



* 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.



* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques.



Suggestions du moment

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 campagnarde** 14fr
Salade verte*, lardons, Etivaz AOP, œuf dur du Potag'Oex*, croûtons
- **Tartare de thon à la mangue** 19fr
Salade croquante à l'huile de sésame.

Pour suivre :

- **Tomates du Potag'Oex*, burrata et sorbet maison au basilic** 33fr
Variétés de tomates anciennes*, vinaigre balsamique, huile d'olive et olives Loretta.
- **Salade campagnarde** 27fr
Salade verte*, lardons, Etivaz AOP, œuf dur du Potag'Oex*, croûtons
- **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
- **Jambon à l'os, frites et salade verte*** 28fr
- **Le Cordon-bleu alsacien** 35fr
Filet de porc, fromage le K-ré*, lard sec, lardons, oignons et ciboulette.

* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques

