

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)

- *Les dimanches de l'Ermitage.* *42fr*
Le dernier dimanche de chaque mois, un brunch copieux
et varié vous est servi. Il n'y aura pas de carte ce jour-là.

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

- Boucherie Artisanale, Patrice Morier, l'Etivaz.
- Ferme de le Sciaz, La Lécherette.
- Fromagerie Fleurette, Rougemont.
- Boucherie Suchet, Grandvillard.
- Ferme de la Rosette, Les Moulins.
- Guibert pisciculture, Chamby.
- Ferme avicole la Belle Luce, Epagny.
- Boulangerie artisanale, Mill Envies, Château-d'Oex.
- Le Potag'Oex, Château-d'Oex
- Dominique Yersin, Château-d'Oex.
- Ferme des Châbles, Château-d'Oex.
- Boulangerie Clémentine, Château-d'Oex.
- Pisciculture de la Gruyère, Neirivue.
- Ail-Noir.ch, Patricia Saugy, La Tine.



Côté apéro

- *Planchette apéro*

(Viande séchée Salers, Salami, Jambon cru, jambon à l'os, Brie'dzio*, Rebibe AOP)*

- ❖ *La petite* 15fr
- ❖ *La grande* 28fr

Côté entrée

- *Salade verte* 6fr
- *Salade mêlée* 9.50fr
- *Terrine maison, confit d'oignons rouges et petite salade* 14fr
- *Potage du moment* 7fr
- *Os à moëlle grillé, Fleur des Alpes de Bex (15min attente)* 12fr
- *Crousti-Fleurette (Tomme Fleurette* croustillante, salade, confit d'oignons rouges)* 14fr
- *Saumon fumé et truite fumée, crème de raifort et toast artisanal* 19fr
- *Pâté en croûte de l'Ermitage au foie gras de canard, petite salade* 21fr

Côté végétarien

- *Tagliatelles fraîches aux morilles* 28fr
- *Curry de lentilles corail, petits légumes et coco* 23fr



* Label Pays-d'Enhaut

Produits Authentiques

Côté viandes

Grillées :

- Filet de bœuf 220gr 51fr
 - Entrecôte de bœuf 220gr 39fr
 - Steak de bœuf 220gr 32fr
- ❖ Sauces à choix :
- Beurre maison
 - Au Mont'Bleu*
 - Morilles (supplément 5fr)

Mijotées :

- Joue de porc, cuisson lente de 20h à 78° 28fr
- Blanquette de veau, cuisson lente de 21h à 75° 32fr

Crue :

- Tartare de bœuf coupé au couteau 220gr, 35fr
Salades, toast et frites

Volaille :

- Filet de poulet Patte-Noire de la Gruyère, jus corsé au vin cuit. 39fr



* Label Pays-d'Enhaut
Produits Authentiques

Cordons-Bleus (20 min. d'attente)

- Le Classique (filet de porc, jambon, mélange fondue*) 32fr
- Le Dzodzet (filet de porc, jambon à l'os, Vacherin AOP) 33fr
- Le Dolce Vita (filet de poulet, jambon cru, mozzarella, pesto) 35fr
- Le Bleu de bleu (filet de porc, jambon, Mont'Bleu*) 33fr
- Le Valaisan (filet de porc, viande séchée, raclette) 34fr
- Le Savoyard (filet de porc, oignons caramélisés, lard sec, Reblochon) 33fr

Côté poissons

- Filets de perches meunière, sauce tartare. 34fr
- Filet d'Omble chevalier de Chamby, beurre blanc à l'ail-noir de la Tine. 39fr

Toutes nos viandes, cordons-bleus et poissons sont servis avec légumes du jour et garniture à choix : frites, riz, ou pâtes. Rösti nature (supplément de 3fr)

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 Suisse
- Poulet : Suisse



* Label Pays-d'Enhaut
Produits Authentiques

Côté röstis

- *Le Classique (Fondue de la Sciaz*)* 24fr
 - *Avec œuf* 26fr
 - *Avec jambon* 26fr
 - *Avec jambon et œuf* 28fr
- *Le Valaisan (Raclette, oignons, viande séchée)* 30fr
- *Le Vaudois (Tomme Fleurette*)* 28.50fr
- *Le Fribourgeois (Jambon à l'Os, Vacherin AOP)* 30fr
- *Le pêcheur (saumon fumé et crème acidulée aux fines herbes)* 32fr

Côté fromage

- *Fondue de la Ferme de la Sciaz*, 220gr.* 22fr
Faite à la bière et servie avec du pain.

Côté enfants

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



* Label Pays-d'Enhaut

Produits Authentiques.