

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, Patricia Saugy, La Tine.
- Boulangerie Mill'Envies, Château-d'Oex.
- 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 : Pologne et Norvège



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
- *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
- *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 (25 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

- 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
Faites à la bière et servies avec du pain.

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.

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



* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques.

Carte de printemps

Côté entrée :

- Crème d'asperges et sa flûte maison au l'Etivaz 12fr
- Terrine maison aux asperges et à l'ail des ours 15fr
Servie avec confit d'oignons rouges et petite salade
- Œuf parfait du Potag'Oex sur lit d'épinards et sauce morilles 19fr
- Salade printanière servie avec sauce à l'ail des ours 13fr
(Salade verte, œuf dur, Asperges et Etivaz)
- Duo d'asperges, mayonnaise maison à l'ail des ours et Jambon cru du Pays 17fr

Plat principal :

- Tagliatelles aux morilles et asperges 29fr
- Salade printanière servie avec sauce à l'ail des ours 25fr
(Salade verte, œuf dur, asperges et Etivaz)
- Cordon-bleu printanier 39fr
(Filet de porc, jambon cru, asperges, morilles et mélange fondue)
- Filet de poulet grillé, sauce crémeuse à l'ail des ours 29fr

