

*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)*
  
- *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.*
- *Boucherie Reichenbach, Rougemont.*



## Côté apéro

- *Planchette apéro*

*(Viande séchée, 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 (20min attente)* 12fr
- *Crousti-Fleurette (Tomme Fleurette\* croustillante, salade, confit d'oignons rouges)* 14fr
- *Tataki de thon au sésame et salades croquantes* 16fr

## Côté végétarien

- *Tagliatelles aux morilles* 29fr
- *Tagliatelles au pesto à notre façon (à la crème)* 24fr
- *Curry de lentilles corail, petits légumes et coco* 25fr
- *Galettes de céréales, betterave et courgette pesto, crème acidulée.* 29fr



\* 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 20h à 80° 32fr
- Jarret de porc (400gr), cuisson lente de 48h à 80° et sa pomme purée maison. 33fr  
(25min. attente pour le jarret)

## Crue :

- Tartare de bœuf coupé au couteau 220gr, 35fr  
Salade, 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 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 Suisse



\* Label Pays-d'Enhaut  
Produits Authentiques

## Les poêlons de l'Ermitage

- *Emincé de filet de veau à la Zürichoise (champignons de Paris) 44fr*  
*röstis maison et farandole de légumes.*
- *Rognons de veau à la moutarde, röstis maison et farandole de légumes. 32fr*

## Côté fromage

- *Fondue de la Ferme de la Sciaz\*, 220gr. 22fr*  
*Faite 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*



\* Label Pays-d'Enhaut

Produits Authentiques.