

Carte des mets

- Du mardi 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 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. | - Boulangerie Clémentine, Château-d'Oex. |
| - Pisciculture de la Gruyère, Neirivue. | - Fromagerie Le Sapalet, Rossinière |
| - Ail-Noir.ch, Patricia Saugy, La Tine. | - Ferme du Berceau, Château-d'Oex |
| - Loretta 1888, huile olive, Cottens (VD). | |
| - Boulangerie artisanale, Mill Envies, Château-d'Oex. | |



Côté apéro

- **Planchette de fromage**
(Tomme Fleurette*, Le Piat*, Etivaz AOP, Vacherin Fribourgeois AOP)
 - ❖ La petite 15fr
 - ❖ La Grande 28fr

- **Planchette apéro**
(Viande séchée, Salami, Jambon cru, saucisse sèche, Le Piat*, Tomme Fleurette*)
 - ❖ La petite 16fr
 - ❖ La grande 29fr

Côté entrée

- Salade verte du Potag'Oex* 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 (15min attente) 12fr
- Crousti-Fleurette (Tomme Fleurette* croustillante, salade*, confit d'oignons rouges) 15fr
- Tataki de thon au sésame et petite salade 18fr

Côté végétarien

- Tagliatelles au pesto à notre façon (A la crème) 25fr
- Tagliatelles aux morilles 29fr
- 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 39fr
 - Steak de bœuf 220gr 32fr
- ❖ 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

Sautée :

- Tranche de porc panée (Quasi de porc, confiture d'airelle) 29fr

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 Savoyard (filet de porc, oignons caramélisés, lard sec, Reblochon) 35fr



* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques

Les poêlons de l'Ermitage

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

Côté poissons

- Filets de perches meunière, sauce tartare. 35fr
- Pavé de saumon grillé sur lit de ratatouille et sauce aux fines herbes. 34fr

Côté fromage

- Fondue de la Ferme de la Sciaz*, 220gr. 23fr
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.



Carte estivale

- **Tomates du Potag'Oex*, olives et burrata.** 17fr/31fr
(Tomates anciennes*, burrata, balsamique au coing**, huile d'olive et olives Loretta)
- **Melon et jambon cru Serrano** 14fr/27fr
- **Salade fraîcheur** 14fr/27fr
(Salade verte*, truite fumée de Neirivue, pastèque et melon)
- **Soupe froide de petit pois au basilic** 10fr
- **Salade estivale** 13fr/25fr
(Salade verte*, feta, concombre, tomate, olives Loretta, poivrons, pastèque et melon)
- **Salade César et sa sauce traditionnelle** 28fr
(Feuilles de laitue*, filet de poulet et lard grillé, parmesan et croûtons)
- **Roastbeef froid, frites, salade verte* et sauce tartare maison** 31fr
- **Vitello tonnato, frites et salade verte*** 33fr
- **Jambon à l'os, frites et salade verte*** 28fr
- **Le Cordon-bleu de Monsieur Seguin** 36fr
(Filet de porc, jambon, ratatouille et fromage de chèvre du Sapalet*)

* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques

** Le balsamique au coing, Mountain Essence 3454, est affiné au moins 10 ans dans des fûts de chêne, à 3454 mètres d'altitude, au cœur des montagnes du Jungfraujoeh.

