

CARTE PRINCIPALE

Les prix s'entendent CHF, TVA incluse



EN ATTENDANT DE CHOISIR

Terrine Montagnarde de Cochon Vaudois	16.00
Pain de campagne, beurre de laiterie, pickles	
Planchette du Montagnard	22.00
Sélection de viandes cuites et séchées, fromage, pain de campagne, pickles	
Planchette de Viande Séchée	24.00
Viande séchée de bœuf Limousin de Saint-Légier, pain de campagne, pickles	



ENTRÉES

Salade Verte	7.00
Salade verte, sauce maison	
Belle Salade Mêlée du Moment	Petite : 12.00 Grande : 18.00
Salade composée	
Salade Paysanne	24.00
Salade de saison, croûtons, lardons grillés, œufs, fromage	
Soupe du Montagnard	12.00
Soupe du moment, pain de campagne	
Escargots « Façon Montagnard »	6 pièces : 14.00 / 12 pièces : 26.00
Escargots du Mont d'Or en cromesquis, sauce de saison	



METS AU FROMAGE

Cornettes du Montagnard	26.00
Cornettes à la crème double, fromage et lard fumé	
Croûte au Fromage du Randonneur	24.00
Pain de campagne, fromage, pickles	
Croûte au Fromage de l'Alpiniste	26.00
Pain de campagne, fromage, jambon, pickles	
Croûte au Fromage du Montagnard	28.00
Pain de campagne, fromage, jambon, œuf, pickles	
Fondue au Fromage Moitié-Moitié	28.00
Mélange de fromages « spécial Montagnard »	



NOTRE SPECIALITÉ

Les Succulentes Cuisses de Grenouilles

Beurre fermier, persillade à l'ail, frites allumettes

39.00



VIANDES ET POISSONS

Tartare de Bœuf Limousin de Saint-Légier

Frites-roestis, toasts grillés, beurre

36.00

La Grande Tranche Panée du Montagnard

Légumes, frites-roestis

39.00

Entrecôte de Bœuf Parisienne « Beurre du Vallon »

Légumes, frites-roestis

49.00

Filet de Truite de Chamby

Pressé de pommes de terre et crème au Dézaley

39.00

Filets de Perche « Façon Grenouilles »

Beurre fermier, persillade à l'ail, frites allumettes

39.00



POUR LES PETITS MONTAGNARDS

Nuggets de Poulet panés et Frites

Ketchup et Mayo

16.00

Cornettes du Petit Montagnard

Nature ou avec crème et fromage

14.00

Petite Tranche Panée du Montagnard

Légumes, frites-roestis

22.00



LES DESSERTS CLASSIQUES

DÉCOUVREZ NOS DESSERTS DU MOMENT SUR LA CARTE DE SAISON !

Raisins à la Lie

Raisins séchés à la lie de vin du Lavaux

10.00

Coupe « Soldat » du Montagnard (exclusif)

Boule de Glace à la Suze, allégrement arrosée de Suze

12.00

Coupe Fribourgeoise

Deux boules café, expresso chaud, crème double et meringue

14.00

L'Extraordinaire Pain Perdu du Chef Martin

Brioche, glace à la vanille, caramel salé, amandes grillées

15.00

L'Incroyable Mousse au Chocolat Suisse

À savourer seul, à partager ou à emporter

Servie en bocal, agrémentée de copeaux de chocolat

22.00

Boule de Glace Artisanale de Saint-Légier

Au choix : Chocolat, Caramel salé, Fraise, Framboise, Vanille

5.00

CARTE DES BOISSONS

Les prix s'entendent CHF, TVA incluse



SANS ALCOOL/CLASSIQUES

Verre de Lait	25 cl	2.50
Eau plate ou gazeuse	50 cl	5.00
Eau plate ou gazeuse	75 cl	7.50
Henniez Gommé	50 cl	6.00
Jus de Pomme Ramseier	33 cl	5.50
Rivella Rouge	33 cl	5.50
Sprite	33 cl	5.50
Sinalco	33 cl	5.50
Coca-Cola	33 cl	5.50
Coca-Cola Zero	33 cl	5.50
Thé Froid Maison	50 cl	7.00
Thé Froid au Romarin	50 cl	7.00
Jus de Tomate	20 cl	6.00
Sirop divers	25 cl	3.00
Sirop divers ENFANTS, qui pique ou pas !	25 cl	Offert
Tonic Water	20 cl	6.50
Ginger Beer	20 cl	6.50
San Bitter	20 cl	6.50



BIÈRES

Bière Pression	25 cl	4.50
Bière Pression	50 cl	7.50
Bière « Brasserie du Jorat » Blanche	33 cl	7.00
Warsteiner SANS ALCOOL	33 cl	7.00
Radler Citron (Bière Panaché) SANS ALCOOL	33 cl	7.00



SPIRITUEUX

Whisky	2,5 cl	12.00
Gin	2,5 cl	12.00
Vodka	2,5 cl	12.00
Rhum	2,5 cl	12.00



APÉRITIFS

Suze	4cl	7.00
Cynar	4 cl	7.00
Bitter Diablerets	4 cl	7.00
Aperol Spritz (avec du chasselas pétillant Vaudois)	40 cl	13.00
Aperol Spritz SANS ALCOOL	40 cl	13.00
Hugo	40 cl	13.00
Martini Blanc	4 cl	6.00
Martini Rosso	4 cl	6.00
Martini SANS ALCOOL	4 cl	6.00
Pastis / Ricard	4 cl	6.00



COCKTAILS

Moscow Mule	40 cl	14.00
London Mule	40 cl	14.00
Gin Tonic	40 cl	14.00
Suze Tonic	40 cl	12.00



DIGESTIFS CLASSIQUES

Amaretto	4 cl	8.00
Limoncello	4 cl	8.00
Cointreau	4 cl	8.00
Eau de Vie d'Abricot, Julien Tamarcaz	2,5 cl	8.00
Eau de Vie de Poire Williams, Julien Tamarcaz	2,5 cl	8.00
Eau de Vie de fruits, Julien Tamarcaz	2,5 cl	8.00
Grappa du Château de Duillier	2,5 cl	8.00
Baileys	4 cl	8.00
Cognac	2,5 cl	10.00

« Pour savoir qu'un verre était de trop, encore faut-il l'avoir bu. »

Goerges Courteline. Romancier et dramaturge Français



LES GÉNÉPIS DES PÈRES CHARTREUX

4 CL

Génépi des Pères Chartreux 2023	10.00
Génépi Intense des Pères Chartreux 2023	10.00



LES CHARTREUSES

4 CL

Chartreuse Verte « 2025 »	15.00
Chartreuse Jaune « 2025 »	15.00
Elixir végétal de la Grande Chartreuse (69°)	2cl 15.00
Chartreuse Episcopale MOF « 2023 »	18.00
Chartreuse Liqueur d'Elixir 1605 « 2023 »	16.00
Chartreuse MOF « 2015 »	28.00
Chartreuse Episcopale Liqueur du 9 ^{ème} Centenaire « 2025 »	20.00
Chartreuse Episcopale Liqueur du 9 ^{ème} Centenaire « 2023 »	22.00
Chartreuse Foudre 147 « 2023 »	25.00
Chartreuse VEP Verte « 2024 »	28.00
Chartreuse VEP Jaune « 2024 »	32.00
Chartreuse « TAU » 2022 »	45.00
Chartreuse Jaune « La Reine des Liqueurs » 2024	35.00
Chartreuse Santa Tecla « 2015 »	65.00
Chartreuse Jaune Voiron « 1991 »	90.00
Chartreuse Episcopale « Cuvée des Fous de Chartreuse » 2023	120.00
Chartreuse Verte « Tarragone » Période 73-85	190.00



COCKTAILS ET SHOT À BASE DE CHARTREUSE

Chartreuse L'Episcopal « 2023 »	4 cl	22.00
Chartreuse Le Cardinal « 2023 »	4 cl	22.00
Le Chartreuse Mule	40 cl	18.00
Hulk	3 cl	10.00
Chartreuse Tonic	40 cl	18.00
Ils n'auraient jamais dû se rencontrer	7 cl	18.00
Red Eye	2.5 cl	10.00

« Chartreuse, le seul alcool si bon qu'ils ont donné son nom à une couleur »

Quentin Tarantino. Réalisateur, producteur, écrivain Américain



BOISSONS CHAUDES

Ristretto	4.50
Expresso	4.50
Double Expresso	7.00
Café	4.50
Renversé	5.00
Cappuccino	7.00
Ovo Froide	5.50
Ovo Chaude	5.50
Chocolat Froid	5.50
Chocolat Chaud	5.50
Thé	4.50
Infusion	5.00
Vallon Coffee	12.00

« Le thé n'a ni l'arrogance du vin, ni l'amertume du café et encore moins
l'innocence minaudière du cacao »

Okakura Kakuzo. Erudit Japonais