
GRIGNOTAGE

Croque-Chalet	7.50
Tomme + pain	9.50
Saucisse sèche + pain	9.50
Petite planchette apéro	22.-
Grande planchette apéro	28.-

SALADE

Salade verte	6.50
--------------	------

FONDUES (min. 2 pers.)

	P.P.
Fromage 220gr.	23.-
Ail des ours	25.-
Bolets	25.-
MM (Morilles & Mauler)	28.-

PLATS

Rösti œuf	18.-
Rösti tomme	23.-
Rösti tomme œuf	24.-
Rösti jambon	22.-
Rösti jambon œuf	23.-
Rösti saucisse à rôtir de cerf (sauce au vin et oignons)	24.-

POUR LES ENFANTS 12 ans max.

Sans salade en entrée

Rösti jambon	14.-
Menu Cheeseburger (servi avec pommes country)	17.-

CROÛTES

Fromage (<i>gruyère</i>)	21.-
Jambon fromage	24.-
Royale (<i>jambon, fromage et œuf</i>)	25.-
Bolets	26.-
Morilles	32.-

(*demi-croûte sauf croûte royale
CHF 5.- de moins*)

ARDOISES

Filet de rumsteack (<i>servi avec légumes et pommes country</i>)	
~200gr.	33.-
~300gr.	39.-
~400gr.	45.-

Viande de cerf sur réservation

BOURGUI. (min. 2 pers.)

	P.P.
Bœuf ~250gr.	39.-
Cerf ~250gr. sur réservation	39.-
À discrétion	52.-

BURGERS

Bœuf	18.-
Cerf	18.-
Menu Burger (<i>salade et pommes country</i>)	24.-

*Nos plats, croûtes et viandes sont
servis avec une petite salade en entrée*

Allergie : Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

TVA 8.1% comprise

DESSERTS

Glaces divers arômes : Absinthe, vanille, mocca, sorbets abricot ou citron

La boule 3.50

Meringues double crème 10.-

Café glacé 11.-

Coupe Danemark 11.-

Coupe Valaisanne 11.-

Le Colonel 11.-

Coupe mon dessert 13.-
(2boules absinthe, 1boule vanille, absinthe, chocolat fondu et chantilly)

Cornet à la crème 5.-

Supplément chantilly 1.-

GLACES

Magnum classic ou almond 3.50

Cornets 3.-
(vanille, fraise ou chocolat)

King cone 4.-
(vanille ou chocolat)

Solero 3.-

Calippo 2.50

Flutsch-Finger 2.-

OUVERTURES : DE 11H00 À 22H00

**SAISON ESTIVALE FERME
LE LUNDI**

**SAISON HIVERNALE FERME
LE LUNDI ET MARDI**

GÎTE RURAL
LE MONT DES CERFS
S à r l

**RÉSERVATION SOUHAITÉE
au 024 454 24 69 ou 078 635 71 85**

PROVENANCE

La fondue : Fromagerie de Pomy

La viande Suisse : Boucherie
Montandon Les Ponts-de-Martel

Le cerf Bio Suisse : Elevage Feuz
aux Brenets, fabrication Boucherie
Hofmann à Couvet

Allergie : Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

TVA 8.1% comprise