

CARTE HIVERNALE

(DU 6 DÉCEMBRE AU 22 MARS)

ENTREES

Malakoff (pièce)	5.-
Salade verte / mêlée	5.- / 7.-
Soupe de saison	6.-
Terrine d'hiver au lard fumé maison, salade	10.-
Gratinée à l'oignon	10.-

PLATS

Salade Motalloff (3 Malakoffs – grande salade mêlée)	21.-
Fondue moitié-moitié 250g. « Laiterie de Blonay »	25.-
Fondue vacherin au lait cru 200g. « Fromagerie de Marsens »	25.-
Tartare de cheval suisse aux rebibes (200g.) frites, salade, toasts	32.-
La pièce de cochon d'alpage du moment, spatzli maison, légumes (Pilloud-Chamby)	35.-
La pièce de veau du moment, spatzli maison, légumes (Martin-Puidoux)	43.-

DESSERTS MAISON

Boule de glace artisanale « Icy Hug - St-Légier »	5.-
Tarte du moment	7.-
Moelleux au chocolat	9.-
Double crème de gruyère au baquet, meringue maison	10.50.-