



**La famille Favre vous souhaite
la bienvenue sur son alpage!**

Les mets proposés sont
principalement composés de
produits maison et locaux.

Convivialité, simplicité et saveurs
sont ici les maîtres mots.

Nous vous souhaitons un agréable
moment dans notre établissement!

LES PLATS FROIDS

Salade verte 6.-

Salade & Sérac 16.-

Salade verte, tomate, olives, pesto

Tomme du Chalottet 6.-

Assiette de viande séchée 26.-

Assiette du Chalottet 21.-

Mélange de charcuterie & fromage

LES METS AU FROMAGE

Fondue au fromage 20.-

Croûte au fromage

Jambon, oeuf, épices

Grande 23.-

Petite 19.-

Macaronis du Chalet

Portion enfant 12.-

Portion moyenne 18.-

Portion grande 22.-

LES ROESTIS

Composez votre roestil!

Choisissez entre...

Roestis nature 15.-

ou...

Roestis au lard 19.-

...et ajoutez :

Un oeuf au plat +2.-

Du fromage +2.-

Une tomme chaude +4.-

Roestis saucisse à rôtir 23.-

Avec sauce à l'ognion

Provenance des viande: Suisse

MINÉRALES

Minérales au verre

*Henniez verte et bleue, Coca Cola, Nestea citron,
Nestea pêche, Rivella rouge, Romanette citron*

2dl	2.80
3dl	3.30
Litre	9.-
Coca Zéro 33cl	4.-
Jus de pommes 3dl	3.50
Jus d'orange 2dl	3.-
Schweppes	4.20
Sanbittèr 1dl	4.-

BOISSONS CHAUDES

Café (<i>filtre</i>)	3.-
Café Chalet	8.-
Thé	3.-
Pot de thé	8.-

BIÈRES

Boxer Old 33cl	4.50
Feldschlössen sans alcool	4.-
Bières artisanales	
O'bled Camper, blanche	6.50
O'bled Loc'Ale, ambrée	6.50
Dr Gab's Houleuse, blanche	6.20

APÉRITIFS

Martini blanc / rouge	4.-
Suze	4.-
Ricard	5.-
Blanc-cassis	4.50

DIGESTIFS

Pomme, poire, mirabelle, abricot, pruneau, kirsch	
40% 2.5cl	6.-
Gentiane <i>de la Vallée</i>	
45% 2.5cl	7.-

VIN BLANC

	1DL	5DL	7DL
Treize Coteaux <i>Caves coopératives d'Orbe</i>	3.20	16.-	
Tartegnin <i>Harry Munier</i>	4.20	20.-	28.-
Epresses <i>J.-F. Chevalley, Treytorrens</i>		22.-	30.-
Dézaley <i>J.-F. Chevalley, Treytorrens</i>			39.-

ROSÉ

Tartegnin <i>Harry Munier</i>	4.20	20.-	
----------------------------------	------	------	--

VIN ROUGE

Treize Coteaux <i>Caves coopératives d'Orbe</i>	3.20	16.-	
Tartegnin <i>Harry Munier</i>	4.30	21.-	29.-
Vin des Croisés <i>Cave de Bonvillars</i>		22.-	30.-
Garanoir 75cl <i>Christian Dugon, Bofflens</i>			34.-

SUGGESTIONS DE VINS

La sélection du moment

Avec notre sommelière Aurélie, partez à la découverte des vins de notre région!

Instants de partage...

...avec les vins du terroir

Riesling-Sylvaner Fruit d'Or, 50cl 22.-
Caves coopératives d'Orbe 2015

Excellent vin d'apéro, et accompagne à merveille la charcuterie ou notre tomme !

Pinot Blanc, 50cl 22.-
Domaine Didier Gaille-Onnens 2015

Sans modération ! En parfaite harmonie avec notre fondue ou nos croûtes au fromage.

Gamaret Garanoir, 50cl 23.-
Cave des viticulteurs de Bonvillars 2015

Sublime accord avec notre saucisse à rôtir !

Le Grand Duc, 50cl 26.-

Gamaret, Garanoir, Pinot Noir, Ancelotta, Merlot, Syrah

Fabiola et Samuel Chapuis-Champvent 2014

Harmonieux avec nos rôtis au lard ou simplement à boire entre amis !

Et pour finir en beauté....

Corpus - Passerillé 37,5cl

Cave des viticulteurs de Bonvillars 2013

A savourer avec l'un de nos desserts maison ou seul en guise de dessert !

37.5cl 44.-

1dl 12.-