

**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 4.-

Salade mêlée 7.-

Salade & Sérac 16.-

Salade verte, tomate, olives, pesto

Tomme du Chalottet 6.-

Assiette de viande séchée 26.-

Assiette de coppa maison 22.-

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 roesti!

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'oignon

Provenance des viandes: Suisse

Allergies: Nous sommes à votre écoute.

Sur demande, nous vous donnons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

MINÉRALES

Minérales au verre

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

2dl	2.80
3dl	3.30
Litre eau minérale	8.-
Coca Zéro 33cl	4.-
Jus de pommes 3dl	3.50
Jus d'orange 2dl	3.-
Schweppes	4.20
Sanbittèr 1dl	4.-

*L'eau du robinet provient de nos citernes,
nous ne pouvons donc pas servir de carafes.
Merci de votre compréhension!*

BOISSONS CHAUDES

Café (filtre)	3.-
Café Chalet	8.-
Thé	3.-
Pot de thé	8.-

BIÈRES ET CIDRE

Boxer Old 33cl 4.50

Chopfab sans alcool 4.-

Bières artisanales de Bavois

O'bled Camper, blanche 6.50

O'bled Loc'Ale, ambrée 6.50

O'bled Moisson, blonde 6.50

Cidre Crafty 33cl 6.50

APÉRITIFS

Martini blanc / rouge 4.-

Suze 4.-

Ricard 5.-

Blanc-cassis 4.50

DIGESTIFS 2.5cl

Pomme 40% 4.-

Poire, mirabelle, abricot, pruneau,
kirsch 40% 6.-

Gentiane *de la Vallée* 40% 7.-

VIN BLANC

	1DL	5DL	7DL
Caprice <i>Christian Dugon, Bofflens</i>	3.20	16.-	
Tartegnin <i>Harry Munier</i>	4.20	20.-	28.-
Epesses <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

Couleurs d'automne <i>Christian Dugon, Bofflens</i>	3.60	18.-	
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

Partez à la découverte des principales régions du terroir vaudois avec notre sommelière Aurélie !

La Côte : Aligoté 2017 50cl 25.-
J.-P. et Christophe Métroz, Begnins
A l'apéritif ? Oui excellente idée avec notre planchette de viande séchée.

**Nord Vaudois : «Le chant du vigneron»
2018 50cl 26.-**
Assemblage pinot blanc et chardonnay
Nicolas Bovet, Arnex-sur-Orbe
Il est l'allié de nos fromages ainsi qu'en dégustant une fondue. En chantant ?

**Lavaux : Blonay Grand Cru
2015 50cl 24.-**
Domaine Barichet, Blonay
Assemblage rouge gamay, gamaret et garanoir
En complicité avec notre saucisse à rôtir et nos röstis au lard !

Chablais : Merlot-Syrah 2015 50cl 33.-
Stéphane et Alexis Borter, Aigle
*On aime le soleil et ces cépages aussi.
Epanouissement garanti ! Epicé et belle rondeur.*

De Galléra 70cl 2016 43.-
Assemblage rouge élevé en barrique
Cave du Château de Valeyres
*Puissance et complexité sont au rendez-vous.
Avis aux amateurs!*

Des céréales cultivées et maltées au bled, une bande de copains qui se lance le défi de brasser son terroir... une bière locale du grain à la mousse

O'bled, la plus locale des bières vaudoises !

En janvier 2015, alors que nous nous lançons dans nos premiers brassins, nous sommes surpris de ne pas trouver de malt de production suisse pour réaliser nos breuvages. Une idée nous vient alors... brasser notre terroir.

Le projet fait son chemin auprès de trois amis agriculteurs de notre paisible village du Nord vaudois, Bavois. Il leur faudra moins d'une année pour lancer La Malterie, produire du malt local issu de la culture d'orge brassicole des champs environnants, et ainsi devenir la première malterie vaudoise.

Début 2016, nous créons la micro brasserie

O'bled – Brasseurs de terroir

pour produire la 1ère bière 100% « malt vaudois »

Loc'ale – Pale ale

La Loc'ale est une bière ambrée qui offre une saveur amère présente mais agréable. Le miel lui apporte une touche plus douce en fin de bouche.

Camper – Bière de froment

Cette bière blanche est fabriquée à partir de malt de blé et d'orge. Les houblons utilisés lui confèrent une touche d'exotisme par des notes de mangue et de citron.



L'aventure O'bled, c'est aussi et surtout une belle histoire d'amitié. Des bières brassées entre amis, déguster entre amis. Alors décapsulez... et santé!

