

## Nos entrées

Soupe du jour	11.--
<i>Servi avec des croûtons et du fromage râpé</i>	
L'Ardoise du Refuge	26.--
<i>V. séchée &amp; saucisson de boeuf &amp; fromage de Cergnement, lard grillé, jamb. cru</i>	

## Nos plats cuisinés

Gratin montagnard	999+	21.--
<i>Avec une petite salade en entrée / pdt, fromage de Cergnement, dés de jambon</i>		
Paillasson d'Anzeinde		22.--
<i>Avec une petite salade en entrée / roestis/carottes + tomme vaudoise gratinée</i>		
Croûte au fromage nature		20.--
<i>Avec une petite salade en entrée/pain toasté, vin blanc, fromage à raclette + Jambon (+Fr. 2.-) / + Oeuf (+Fr. 2.-)</i>		
Saucisse à rôtir (Suisse)		22.--
<i>Avec une petite salade en entrée/Saucisse de porc paysanne, sauce aux oignons, roestis</i>		
<b><u>La fondue</u></b> (dès 2 p. / supplément Fr. 2.- si pers. seule)		
Fondue moitié-moitié nature	220g	25.--

## Douceurs de l'alpage

Tartes aux fruits maison (voir affichage du jour)	dès 5.50
Meringues double crème	9.--
<i>En supplément</i>	
• double crème	3.50
• crème chantilly	2.--
• 1 boule de glace	3.--
Cornet glacé vanille / chocolat	3.50
Rocket / Fusée	2.--
Thesi la Vache (vanille-fraise)	4.--