





(MA PARENTHÈSE)
GUSTATIVE
#ANZEINDADDICT

Bon appétit!











NOS ENTRÉES

Soupe du jour 		11.--
<i>Servi avec des croûtons et du fromage râpé</i>		
L'Ardoise du Refuge 	1/2	18.--
<i>Viande séchée & saucisson de boeuf de Cergnement, lard grillé, jambon cru, fromage d'alpage</i>		
		26.--

NOS SALADES

Salade au séré fumé tiède de l'Alpe des Chaux 		21.--
<i>Salade mêlée, séré fumé, lard grillé, vinaigrette aux herbes avec 1 œuf au plat (+ Fr. 2.-)</i>		
Salade au chèvre tiède d'Anzeindaz  		23.--
<i>Salade mêlée, tomme de chèvre, miel et noix</i>		


NOS PLATS CUISINÉS

Gratin montagnard 		22.--
<i>Avec une petite salade en entrée / pdt, fromage, dés de jambon</i>		
Paillasson d'Anzeinde  		23.--
<i>Avec une petite salade en entrée / roestis + carottes + tomme vaudoise gratinée</i>		
Macaronis du Chalet  		19.--
<i>Macaronis, pomme de terre, lardons, oignons, fromage, crème</i>		
Croûte au fromage nature   		21.--
<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/180g)		23.--
<i>Avec une petite salade en entrée / saucisse de porc paysanne, sauce aux oignons, roestis</i>		
La fondue (dès 2 p. / supplément Fr. 2.- si personne seule)		
Fondue moitié-moitié nature  	220g	25.--

*** Pour toute information concernant les allergènes, veuillez-vous adresser au personnel de service. Merci beaucoup! ***

DOUCEURS DE L'ALPAGE

Tarte aux fruits maison (voir affichage du jour)   dès 6.--

Meringue double crème, coulis de myrtilles   10.--

En supplément

- double crème 3.50
- crème chantilly 2.--
- 1 boule de glace 3.--

POUR LES PETITS

Cornet glacé 3.50
Vanille / chocolat / fraise

Rocket / Fusée 2.--