















MA PARENTHÈSE
GUSTATIVE
#ANZEINDADDICT

Bon appétit!








NOS ENTRÉES

Soupe du jour <i>Servi avec des croûtons et du fromage râpé</i>	 	11.--
L'Ardoise du Refuge <i>Viande séchée, saucisson de bœuf de «Cergnement», lard rôti, jambon cru, fromage d'alpage de la Tour d'Aï</i>	 	1/2 18.-- 26.--
L'Ardoise de fromages <i>Fromage d'alpage de la Tour d'Aï, tomme chèvre d'Anzeindaz, fromage séché fumé, tomme vaudoise et Tête de Moine</i>	  	20.--

NOS SALADES










Salade Paysanne <i>Salade mêlée, tomates, croûtons, œuf dur, émincé de poulet, copeaux de fromage Tour d'Aï</i>	 	23.--
Salade de chèvre frais d'Anzeindaz <i>Salade mêlée, tomates, tomme de chèvre d'Anzeindaz, miel, graines torrifiées et sauce au basilic</i>	 	23.--
Salade mêlée <i>Petite (ravier) / Grande (assiette) + 1 œuf dur (+ Fr. 2.-)</i>		6.-- 11.--

NOS CRÊPES SALÉES AU SARRASIN





La Montagnarde <i>Reblochon, pdt, lardons, crème, oignons confits</i>	 	20.--
La Campagnarde <i>Viande hachée, poivrons grillés, oignons confits, gruyère râpé, œuf au plat</i>	 	20.--
La Végétarienne <i>Chèvre et légumes du moment</i>	  	20.--

*** Plat partagé: assiette & couverts supplémentaires 3.--
Pour toute information concernant les allergènes, veuillez-vous adresser
au personnel de service. Merci beaucoup! ***

NOS PLATS CUISINÉS






Paillasson d'Anzeindaz <i>Roestis de pdt et carottes au saindoux, tomme vaudoise gratinée et miel au kirsch</i>		23.--
Penne du Chalet <i>Penne, carrelet pdt, lardons, oignons, gruyère râpé, crème fraîche</i>	 	21.--
Croûte au fromage nature <i>Pain toasté, vin blanc, oignons, fromage à raclette et cornichons + Jambon (+Fr. 3.--) / + Oeuf au plat (+Fr. 2.--)</i>	  	20.--
Saucisse à rôtir (Suisse/180g) <i>Saucisse de porc paysanne, sauce au vin et oignons, spätzli</i>		23.--
La fondue (dès 2 p. / supplément Fr. 2.- si personne seule) <i>Fondue (60% vacherin, 40% gruyère) 220g</i>	 	26.--

POUR LES PETITS (jusqu'à 12 ans)

Penne du Chalet <i>Penne, carrelet pdt, lardons, oignons, gruyère râpé, crème fraîche</i>	 	12.--
Penne à l'huile d'olive	 	10.--

*** **Plat partagé: assiette & couverts supplémentaires 3.--**
Pour toute information concernant les allergènes, veuillez-vous adresser
au personnel de service. Merci beaucoup! ***

DESSERTS

Tarte aux fruits maison (voir affichage du jour)		dès 7.--
Meringue double crème, coulis de myrtilles		10.--
Crêpes sucrées		
• Nutella		9.--
• Confiture (framboise ou abricot)		8.--
• Beurre et sucre		7.--
En supplément:		
• double crème		3.50
• crème chantilly		2.--
Cornet glacé <i>Vanille / chocolat / fraise</i>		3.50
Rocket / Fusée		2.--