drinks

avec alcool

BIÈRES PRESSION

	25cl | 30cl | 50cl | pichet 1.5l
La SWAF, Dr. Gabs, blonde	4.50 | 8.00 | 21.00
Wittekop, Amstein, blanche	4.50 | 8.00 | 21.00
L'IPA, Brasserie du Jorat, India Pale Ale	5.50 | 9.00 | 23.00
Monaco (sirop à choix)	4.50 | 8.00 | 21.00
Panaché	4.50 | 8.00 | 21.00
Bière pression du moment	Prix affiché

BIÈRES & CIDRE

	33cl | 44cl
La Chouffe, blonde (Belgique)	7.50
Forged Irish Stout, noire (Irlande)	8.50
Crafty, Dr. Gab's, cidre	7.00
Corona Cero, blonde, sans alcool (Mexique)	7.00
La Sagesse, Brasserie du Jorat, blonde, sans alcool	7.00
Bière du moment	Prix affiché

drinks

avec alcool

COCKTAILS

45cl

L'Aperol 12.00
Aperol, chasselas pétillant, eau gazeuse (disponible sans alcool)

Le Sarti 12.00
Sarti, chasselas pétillant, eau gazeuse

Le Ginger 13.00
Liqueur de gingembre, chasselas pétillant, eau gazeuse

Le Basil 14.00
Gin, sirop de sucre, jus de basilic, citron vert, eau gazeuse

Le Passion 14.00
Vodka, chasselas pétillant, citron vert, jus de fruit de la passion, vanille

Le Apple 14.00
Apfelkorn, amaretto, chasselas pétillant, jus de pomme

La Margarita 14.00
Tequila, triple sec, citron vert, sucre de canne

Le wise Mountaineer 9.00
Jus d'orange, jus de cranberry, eau gazeuse, citron vert

SPIRITUEUX

4cl

Diablerets	7.00
Suze	7.00
Martini	7.00
Apfelkorn	7.00
Pastis	8.00
Rhum	12.00
Vodka	12.00
Gin	12.00

DIGESTIFS

4cl

Eau de vie	8.00
Limoncello	8.00
Amaretto	8.00
Zekilla	8.00
Génépi	10.00
Farigoule	12.00
Absinte	12.00
Chartreuse	15.00

drinks

avec alcool

VINS BLANCS

	10cl	70-75cl	1,5l
Chardonne Versailles, chasselas, Les Frères Dubois	5.00	39.00	
La Braise D'Enfer, chasselas, Les Frères Dubois	7.00	52.00	98.00
Lune Blanche, assemblage, Les Frères Dubois		59.00	

VINS ROSÉS

	10cl	70-75cl
Planète Rose, Château de Glérolles	6.00	45.00
Jazzy Mania Yvorne, Pierre Latine	7.00	50.00

VINS ROUGES

	10cl	70-75cl	1,5l
Pinot noir Versailles, Les Frères Dubois	5.00	35.00	
St-Saphorin, diolinoir, François et Romain Imhof		45.00	
Lune Noire, assemblage, Les Frères Dubois	7.00	55.00	110.00
Côtes de Baussan, merlot, Les Frères Dubois		79.00	

VINS MOUSSEUX

	10cl	75cl
Chasse la bulle, Domaine de la Capite à Luins	6.00	
Brut Pleine Lune, Les Frères Dubois		69.00

drinks

sans alcool

COFFEES & CO'

Café, Espresso, Ristretto	4.50
Espresso Macchiato	5.00
Cappuccino	6.00
Renversé	6.00
Latte Macchiatto	6.50
Chaï Latte	6.00
Pumpkin Spice Latte	7.00
Chocolat chaud, froid	5.50
Iced Americano	5.00
Iced Latte Macchiatto	6.50
Iced Chaï Latte	6.50
Supplément sirop de vanille	1.00
Verre de lait (3dl)	4.00
Thé et infusion PUKKA	4.50

Noir Earl Grey, Supreme Matcha Green, baie de sureau échinacée, camomille vanille miel de Manuka, fruits rouges Morning Berry, trois menthes, citronnelle gingembre

WATER

Eau micro-filtrée (plate | gazeuse)

0.5 L	4.00
1 L	7.00

HOMEMADE

45cl

Limonade	6.50
Thé glacé	6.50

SODAS & CO'

33cl

Coca Cola, Zéro	5.50
Rivella rouge	5.50
Jus de pomme Ramseier	5.50
Sinalco	5.50
Jus d'orange pressé	7.00
Sanbitter	5.00
Urban Super Maté	7.00
Urban Kombucha	7.00

Hibiscus et citronnelle

SIROPS

45cl

Morand	4.00

Large choix de sirops au bar...

P'tit sirop enfant	Offert

Food

to share ou pas

À PARTAGER

Les Nachos from Le Vallon de Villard 20.00

Véritables tortillas de maïs blanc frites, pico de gallo, guacamole, pickles d'oignons rouges, crème fraîche, salsa, sauce cheesy, viande hachée de boeuf en supplément (+5.-)

Les Mini Malakoff 13.00

Pickles d'oignons rouges, moutarde (6 pièces)

Les Chicken Wings 17.00

Sauce persillade

Les Arancini à la courge 16.00

Risotto à la courge, fromage fondant, parmesan (3 pièces)

Les Croquettes 18.00

Viande effilochée du moment, fromage frais, légumes grillés, gruyère, cheddar, salsa verde (3 pièces)

La Planchette d'automne 32.00

Tomme vaudoise, sélection de charcuterie coupée minute, chutney de pomme, cornichons, pain maison

Le Flatbread du moment 20.00

Suggestion végétale du chef

La suggestion de Laura 14.00

Frites soufflées, sauce cheesy ou sauce Café de Paris ou mayo à la truffe et parmesan râpé

La cheesy Fondue 28.00

Fondue au fromage moitié-moitié pour une personne

Food

bon appétit !

HOT GOURMET SANDWICHS

Le Préf du Vallon 25.00

Bun, double smashed patty de boeuf, oignons smashés, cheddar, gruyère, ketchup, moutarde, trempé dans sa sauce Café de Paris

Le Chicken Peak 24.00

Pain maison, poulet frit laqué au hot honey, salade de chou au sésame noir, mayo au soja, pickles de concombre

Le Hot Mountain 23.00

Bun à hot-dog du moment, saucisse de porc enroulée dans du bacon, relish, oignons frits, sauce cheesy, ketchup, moutarde

Le Oh my truffe 27.00

Bun, double smashed patty de boeuf, raclette, mayo à la truffe, roquette, pickles d'oignons rouges

Le Poulet Not Sorry 25.00

Pain maison, poulet frit laqué au hot honey, guacamole, pickles d'oignons rouges, mayo curry mango, oignons frits, sauce piquante

Tous les hot gourmet sandwichs sont aussi disponibles en format à partager...

because sharing is caring !

SIDES

Frites soufflées 6.00

Frites de patates douces 7.50

Salade 5.00

Ajoute une sauce !

Mayo, Ketchup, Moutarde, Cocktail (1.-)

Spicy Mayo, Mayo au soja, Mayo curry mango, Mayo à la truffe (+2.-)

Food

bon appétit !

SWEETS

Le Hot Cookie de Liz 13.00
Chocolate chip cookie chaud, glace vanille artisanale

Le Crumble du Vallon 13.00
Pommes caramélisées, crumble, glace vanille artisanale

La boule de glace artisanale de St-Légier 5.00
Vanille, café, pistache, fraise

La glace Fusée 4.00

KIDS CLUB

Le Mountain Crousty 22.00
Poulet frit, frites soufflées, sauce cocktail

Le Mini-Moutaineer 19.00
Bun, single smashed patty de boeuf, cheddar, gruyère, moutarde, ketchup, pickles de concombre, frites soufflées

info@lemountain.ch le_mount_ain www.lemountain.ch

infos

good to know !

INFOS

Allergies

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances

Provenance de la viande et du pain

Poulet, boeuf, porc : Suisse
Pain : Suisse

Prix

Tous les prix s'entendent en francs suisses, service et TVA 8.1% inclus

Âge de consommation pour l'alcool

16 ans minimum pour la bière, le vin et les vins de fruits
18 ans pour tout autre alcool dont spiritueux, apéritifs et alcopops

LE MOUNTAIN
DELI & BAR

Un bar pour trinquer,
Une tablée à partager,
Une table où l'on commande une deuxième tournée.

info@lemountain.ch
le_mount_ain
www.lemountain.ch