

# 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 Macchiato             | 6.50 |
| Chaï Latte                  | 6.00 |
| Pumpkin Spice Latte         | 6.50 |
| Chocolat chaud, froid       | 5.50 |
| Iced Americano              | 5.00 |
| Iced Latte Macchiato        | 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 or not

## À PARTAGER

### Les Nachos from Le Vallon de Villard

23.00

Tortilla de maïs blanc frit, pico de gallo, guacamole, pickles d'oignons rouges, crème fraîche, salsa, sauce cheesy, viande hachée de boeuf disponible 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, jus demi-glace, parmesan (3 pièces)

### Les Croquettes

18.00

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

### La Planchette d'automne

32.00

Tomme vaudoise, sélection de charcuterie, chutney de pomme, cornichons, flatbread

### Le Flatbread du moment

20.00

Suggestion végétale du chef

### La suggestion de Laura

16.00

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 SANDWICHES

### **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

Flatbread, poulet frit trempé dans un jus épicé, 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

Flatbread, poulet frit trempé dans un jus épicé, guacamole, pickles d'oignons rouges, mayo curry mango, oignons frits, sauce piquante

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

*because sharing is caring !*

## SIDES

**Frites soufflées** 6.00

**Frites de patates douces** 7.50

**Salade de chou, sésame noir, vinaigrette au soja** 6.00

### **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

|                                                        |       |
|--------------------------------------------------------|-------|
| <b>Le Hot Cookie de Liz</b>                            | 13.00 |
| Chocolate chip cookie chaud, glace vanille artisanale  |       |
| <b>Le Crumble du Vallon</b>                            | 13.00 |
| Pommes caramélisées, crumble, glace vanille artisanale |       |
| <b>La boule de glace</b>                               | 5.00  |
| Vanille, café, pistache, fraise                        |       |
| <b>La glace Fusée</b>                                  | 4.00  |

## KIDS CLUB

|                                                                                                                 |       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Le Mountain Crousty</b>                                                                                      | 22.00 |
| Poulet frit, frites soufflées, sauce cocktail                                                                   |       |
| <b>Le Mini-Moutaineer</b>                                                                                       | 19.00 |
| Bun, single smashed patty de boeuf, cheddar, gruyère, moutarde, ketchup, pickles de concombre, frites soufflées |       |

# 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



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