

drinks

avec alcool

BIÈRES PRESSION

25cl | 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

BIÈRES & CIDRE

33cl | 44cl

L'Amberlicious, Low Lab, Amber Ale

7.50

Forged Irish Stout, noire

8.50

Crafty, Dr. Gab's, cidre

7.00

Corona Cero, blonde, sans alcool

7.00

La Sagesse, Brasserie du Jorat, blonde, sans alcool

7.00

drinks

avec alcool

COCKTAILS

45cl

L'Aperol Spritz 12.00

Aperol, chasselas pétillant, eau gazeuse (disponible sans alcool)

Le Sarti Spritz 12.00

Sarti, chasselas pétillant, eau gazeuse

Le Ginger Spritz 12.00

Liqueur de gingembre, chasselas pétillant, eau gazeuse

Le Basil 14.00

Gin, sirop de sucre, jus de basilic, citron vert, eau gazeuse

Le Frozen Passion 15.00

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

Le Cranberry 13.00

Vodka, jus de cranberry, citron vert

SPIRITUEUX

4cl

Diablerets 7.00

Suze 7.00

Martini 7.00

Pastis 8.00

Absinthe 12.00

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

Chartreuse verte 15.00

Chartreuse jaune 15.00

drinks

avec alcool

VINS BLANCS

10cl	70-75cl	1,5l
5.00	39.00	
7.00	52.00	98.00

VINS ROSÉS

10cl	70-75cl
6.00	45.00
7.00	50.00

VINS ROUGES

10cl	70-75cl	1,5l
5.00	35.00	
	45.00	
7.00	55.00	110.00
	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

Food

to share or pas

À PARTAGER

1-2 people | 3-4 people

Nachos from "Le Vallon de Villard"

16.00

32.00

Pico de gallo, crème fraîche, guacamole, pickles d'oignons rouges, salsa, sauce cheesy

Add a protein !

5.00

10.00

Viande hachée (boeuf) ou viande de saucisse à rôtir (porc)

Mini Malakoff

12.00

Moutarde, pickles (6 pièces)

Trio du goût

17.00

Caviar d'aubergine, salsa, burratina, focaccia

Piments de Padrón frits

13.00

Sauce Ranch, gros sel

MINI-MOUNTAINEERS

Le P'tit Smashy

17.50

Pain burger, smashed patty de boeuf, gruyère, ketchup, moutarde, frites soufflées

Food

bon appetit !

HOT GOURMET SANDWICHES

Le Paris est magique

24.00

Pain burger, double smashed patty de boeuf, oignons caramélisés, cheddar, gruyère, ketchup, moutarde, servi avec sa sauce Café de Paris

Le Chicken Hors-piste

25.00

Focaccia, poulet frit panko laqué au hot honey, coleslaw, pickles d'oignons rouges et de concombres, sauce ranch, spicy mayonnaise

Le Mountain Signature

24.00

Focaccia, saucisse à rôtir smashée, gruyère, cheddar, pickles d'oignons rouges, rucola, sauce Mountain (échalotes confites)

Le Cheese Lover

19.00

Pain de campagne, cheddar, gruyère, pickles d'oignons rouges, mayonnaise, chutney pommes et oignons

SIDES

Frites soufflées

6.00

Frites de patates douces

7.50

Salade verte

5.00

Gaspacho

7.00

Add a sauce !

2.00

Mountain, Ranch, spicy mayonnaise, Café de Paris, cheesy

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
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
Sanbitter	5.00
Urban Super Maté	7.00
Urban Kombucha	7.00

Hibiscus et citronnelle

SIROPS

45cl

Morand	4.00
Violette, fraise des bois, fleur de sureau, citronnelle, pomme verte, grenadine, pamplemousse rose	
P'tit sirop enfant	Offert

Food

bon appétit !

SWEETS

Le hot cookie de Liz, glace artisanale vanille ou fleur de lait	13.00
Pâtisserie du moment	6.00 à 10.00
Glace Fusée	4.00

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

