



HOTEL RESTAURANT

MAISON DE MONTAGNE
BRETAYE



BIENVENUE

Au restaurant de la MMB, nous tenons à coeur de proposer une cuisine de qualité et de saison en utilisant des produits les plus locaux possible.

Tout est cuisiné quotidiennement sur place par notre brigade de cuisine. Les produits que nous travaillons nous sont livrés tous les jours par le train.



Nous sommes partenaire du Label « Fait Maison », le label des restaurants qui cuisinent des produits frais. *L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.*

PROVENANCE :

Boeuf: Suisse / Poulet: Suisse / Porc: Suisse / Veau: Suisse
Chamois: Europe / Truite: Suisse.
Pain: Boulangerie-Chocolaterie Heiz, Villars.

À VOTRE ÉCOUTE :

Sur demande, nos collaborateurs vous communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Nos prix sont affichés en francs suisse, TVA incluse 8.1%.

NOS PLANCHETTES

PLANCHETTE DE CHARCUTERIES

22.-

Jambon cru, viande séchée, lard paysan, saucisse sèche, cornichons, oignons et beurre "Fleur des Alpes" des Mines de Sel de Bex.

PLANCHETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

22.-

Tomme fleurette et chevrette de notre artisan fromager Arnaud Guichard, Gruyère AOP, confiture maison, fruits secs et fruits frais.

PLANCHETTE MIXTE

26.-

Vous hésitez entre la planche de charcuteries et celle de fromages ? Ne vous inquiétez pas, on vous comprend. Cette planche comprend une sélection de charcuteries et de fromages.

MALAKOFF (4PCS)

24.-

Malakoff au chasselas de la région et Gruyère AOP, accompagné de pickles maison et salade verte.

PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE

26.-

Viande séchée suisse, servies avec ses condiments. Parfait pour accompagner notre fondue moitié-moitié.

TERRINE DE CHAMOIS 250G

24.-

Terrine faite maison, servie avec un chutney et pickles maison.

ENTRÉES

GAZPACHO PETIT POIS ET MENTHE

Gaspacho de petit pois et menthe, accompagné d'une chips de lard et petit pois en vinaigrette, crème acidulée.

14.- 23.-

TRUITE DE VIONNAZ EN GRAVELAX

Truite en gravelax, servie avec une crème de raifort, pickles de légumes et légumes croquants.

18.-

TARTARE DE BŒUF SWISS BLACK ANGUS

Coupé au couteau, accompagné d'une confiture de jaune d'oeuf, servi avec salade mêlée et toasts.

(Version plat servie avec des pommes de terre rôties)

19.- 37.-

LES SALADES

SALADE VERTE

Mélange de salades servi avec notre vinaigrette miel-moutarde.

10.- 18.-

SALADE DU MARCHÉ

Mélange de salades servi avec crudités de saison, croûtons aux herbes, mélange de graines et notre vinaigrette miel-moutarde.

14.- 24.-

SALADE CAESAR

Salade romaine servie avec une escalope de poulet croustillant, accompagnée de croûtons, anchois à l'huile, bacon grillé, copeaux de parmesan et notre sauce Caesar maison contenant des anchois.

28.-

SALADE DE MALAKOFF

Mélange de salades servi avec crudités de saison, Malakoff, jambon cru, miel, croûtons aux herbes, mélange de graines et notre vinaigrette miel-moutarde.

26.-

SALADE GRECQUE

Concombre, olives noires, poivrons grillés, tomates, féta aux herbes, oignons rouges, croûtons aux herbes, accompagnée de quinoa et vinaigrette maison.

26.-

FONDUES (Dès 2 personnes)

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

27.-

FONDUE AUX CHAMPIGNONS

30.-

NOS PLATS

ENTRECÔTE GRILLÉE

42.-

Entrecôte de boeuf Swiss Black Angus grillée 220g, servie avec une salade verte, pommes de terre et beurre aux herbes de montagne.

ÉFFILOCHÉ DE VEAU

38.-

Veau cuit à basse température 18h, accompagné d'une garniture printanière et jus de veau à l'estragon.

DEMI POULET AU FOUR

32.-

Poulet mariné et rôti au four, pommes de terre à l'ail, poêlée de légumes de saison, servi avec un jus de volaille aux herbes fraîches.

CRUMBLE DE LÉGUMES

28.-

Mélange de légumes provençaux et chèvre frais, servi avec un crumble aux herbes et parmesan.

DESSERTS

TARTE AUX FRUITS DE SAISON

8.-

MOUSSE AU TOBLERONE NOIR

11.-

CHEESECAKE ET FRUITS DES BOIS

12.-

CAFÉ GOURMAND

16.-

GLACES ET SORBETS MOVENPICK

Crèmes glacées :

- ☞ Noix et sirop d'érable
- ☞ Vanille Dream
- ☞ Espresso Croquant
- ☞ Chocolat Suisse

Sorbets :

- ☞ Framboise et Fraise
- ☞ Abricot
- ☞ Poire

● 5.- ●● 8.- ●●● 11.-

LES SORBETS ARROSÉS

16.-

- ☞ Sorbet abricot arrosé d'eau-de-vie d'abricot.
- ☞ Sorbet poire arrosé d'eau-de-vie de poire.
- ☞ Sorbet fraise framboise arrosé d'eau-de-vie de framboise.

POUR LA SOIF

BOISSONS CHAUDES

Café & Espresso		4.-
Cappucino & Renversé		5.50.-
Latte Macchiato		6.-
Chocolat chaud ou froid		6.-
Chocolat Viennois		6.-
Thés & Tisanes Newby London		4.50.-

MINÉRALES

Valser plate ou gazeuse	33cl	4.50.-
Valser plate ou gazeuse	75cl	9.-
Thé froid maison	5dl	5.-
Jus de pomme des Vergers d'Aigle & d'Yverne		5.-
Sirop maison suivant la saison		3.-
Sirop Morand, cassis, citron, grenadine, menthe		3.-
Coca-Cola ou Coca-Cola zéro	33cl	5.-
Sinalco	33cl	5.-
Sprite	33cl	5.-
Ramseier	33cl	5.-
Rivella rouge	33cl	5.-
El Tony Maté	33cl	5.-
Schweppes tonic	20cl	5.-

APÉRITIFS

San Bitter sans alcool		5.-
Martini Blanco ou Rosso (15%)	4cl	6.-
Ricard (45%)	4cl	7.-
Suze (20%)	4cl	7.-
Kir cassis (16%)		9.-
Kir Royal cassis (16%)		12.-
Apérol Spritz (11%)		12.-
Hugo (fais avec notre sirop maison)		12.-
Diableret Bitter (18%)	4cl	7.-
Porto blanc (19%)	4cl	8.-

BIÈRES PRESSION

Freeriders de Boxer	25cl	5.20.-
	50cl	9.80.-

BIÈRES BOUTEILLES

Boxer Blanche IPA 6.4%	25cl	6.50.-
Chopfab New England IPA 6.2%	33cl	7.-
Corona 4.5%	33cl	7.-
Boxer sans alcool	25cl	6.-

NOTRE SÉLECTION DE VINS



VINS OUVERTS

Abbaye de Salay, Ollon, Chasselas	6.-	42.-
Œil de Perdrix, Domaine de la Combaz	6.-	42.-
Gamay, domaine Borter, Ollon	6.-	42.-
Chasseligne, domaine Bernard Cavé	8.-	48.-

VINS BLANCS SUISSES

Ovaille, Domaine Deladoey, Grand cru d'Yvorne, Chasselas		62.-
Blanc Fumé Barrique, Association viticole d'ollon AVO assemblage	38.-	55.-
Coteaux de Verschiez, Domaine Bernard Cavé, Chasselas		45.- 88.-
Trécord, Ollon, Doral	32.-	45.-
Famille Dubois, Ollon, Chasselas		42.-

VINS BLANCS ÉTRANGERS

Olivier Chardonnay Bergerie, François Carillon, Bourgogne 2021		59.-
--	--	------

VINS ROUGES SUISSES

Pinot Noir, Gubler-Möhr		82.-
Puissance 5 "Barrique", Domaine de la Combaz Gamaret, Pierre-Alain		68.- 125.-
Meylan, Ollon		64.- 118.-
Rubis noir Barrique, AVO		58.- 108.-
Lò Mariadzo, Domaine Christinat, Ollon		55.-

VINS ROUGES ÉTRANGERS

Domaine de l'île Margaux, Bordeaux supérieur 2019		75.-
---	--	------

VINS ROSÉS

Château La Valetanne, La Londe-les-Maures, Côtes de Provençes		48.-
Œil de Perdrix, Domaine de la Combaz		42.-

CHAMPAGNES

Grand cru Blanc de Blanc, maison Chapuis "Dragon des Alpes"		120.-
---	--	-------

DIGESTIFS (zcl)

Eau-de-vie Morand 40% - 43% (abricot, williamine, mirabelle, coing)	Grappa de Gamaret de chez Bernard Cavé 40%	 7.-
La vieille prune Trois Rois 40%	Limoncello 30%	
Menthe Morand 25%	Bailey's 17%	
Kirsch du Domaine Borter 40%	Jägermeister 35%	
	Amaretto 28%	

LONG DRINK

Gin Beefeater London (40%)	Vodka Absolut (40%)	 15.-
Rum Havana Club Anejo Especial (40%)	Whiskey Jameson (40%)	