



# MAISON DE MONTAGNE BRETAYE

HOTEL RESTAURANT

*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.

Nous sommes partenaire du Label « Fait Maison »,  
le label des restaurants qui cuisinent des produits frais.

Provenance:

Boeuf: Suisse

Poulet: Suisse

Porc: Suisse

Poisson: Suisse

Chamois: Europe

Pain: Boulangerie-Chocolaterie Heiz, Villars

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%

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.





# 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 Dzorette de notre artisan fromager Arnaud Guichard, Gruyère AOP, confiture maison, fruits secs et fruits frais.

PLANCHETTE MIXTE 26.-

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 de chamois faite maison aux pruneaux et amandes, servie avec un chutney de poires aux épices d'hiver et pickles maison.



# Petites ou Grandes Faim

SALADE VERTE 9.-

Mélange de salades servi avec notre vinaigrette miel-moutarde.



SALADE MÉLÉE 10.-

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

VELOUTÉ DE COURGE 14.- 22.-

Velouté de courge accompagné d'un crumble au parmesan et graines de courge, crème double de Gruyère.

VOL-AU-VENT DE CHAMPIGNONS 20.- 28.-

Poêlée de champignons à la crème et huile de truffe, servie dans une pate feuilletée croustillante, accompagnée d'une salade verte.



TARTARE DE BŒUFS SWISS BLACK ANGUS 24.- 38.-

Coupé au couteau, accompagné d'une confiture de jaune d'oeuf et mayonnaise à l'huile de truffe, servi avec salade mêlée et toast.

(Version plat servie avec des frites fraîches)





# Fondues (dès 1 personne)

Fondue moitié-moitié. 27.-



Fondue à la tomate, servie avec des pommes de terre. 29.-

Fondue aux champignons 30.-

# Raclette



RACLETTE "LA BATAILLE DES CANTONS" (Dés une personne)

Nous avons sélectionné 3 fromages à raclette de ces 3 cantons:  
Vaud - Valais - Fribourg 30.-

Dégustez ces 3 fromages accompagnés de charcuterie, pommes de terre et pickles maison (220g de fromage).

Accord chasselas représentant ces 3 cantons 12.-

idl Champ Freté, domaine Dubois, AOC Chablais Ollon (VD)

idl Cru de l'Hôpital, domaine Christian Vessaz, AOC Vully (FR)

idl Fendant "Cave des Amandiers", AOC Valais (VS)



Gagnez une demi-meule ou une bouteille de chasselas de votre canton préféré en remplissant notre formulaire! (tirage au sort effectué en fin de saison).

# Plats signatures au Fromage



MACARONIS DU CHALET 28.-

Gratin de macaronis au Vacherin Mont D'Or AOP servi dans sa boite, accompagné d'une salade verte.

TOMMIFLETTE 30.-

Gratin de pommes de terre, oignons et lard gratiné à la Tomme Fleurette, servi avec une salade verte.



RÖSTI AU VACHERIN MONT D'OR 29.-

Rösti servi dans sa boite, gratiné de Vacherin Mont d'Or, garni de lard et oignons croustillants, accompagné d'une salade verte.

VACHERIN MONT D'OR AU FOUR (Pour 2 personnes, prix par personne) 32.-

Vacherin Mont D'Or AOP cuit dans sa boite env. 600g, servi avec une sélection de charcuteries, pommes de terre, salade verte, pain frais et pickles maison.





## Nos plats



### ENTRECÔTE GRILLÉE

42.-

Entrecôte de boeuf Swiss Black Angus 220g , servie avec une salade verte, frites fraîches et un trio de beurres.

### M.M.BURGER

32.-

Steak haché de boeuf dans un pain burger, accompagné de pickles maison, confit d'oignons, la sauce secrète du chef, raclette, lard croustillant et une galette de pommes de terre croustillante. Servi avec des frites fraîches et une salade coleslaw.



### DAUBE DE BOEUF À LA BIÈRE DE BEX

36.-

Boeuf mijoté 12h à la bière Carmine de la Brasserie de La Mine de Bex, servi dans une cocotte avec des légumes d'hiver, pommes de terre et pain de campagne grillé à la moutarde.

### RISOTTO À LA COURGE

29.-

Risotto à la courge butternut en deux façon, crémeuse et rôtie, noisettes torréfiées et Parmigiano Reggiano.



## Desserts

### TARTE À LA MYRTILLE.

9.-

### MOUSSE AU TOBLERONE NOIR.

11.-

### CHEESECAKE VANILLE, TOBLERONE BLANC ET FRUIT DES BOIS,

12.-

### CAFÉ GOURMAND.

16.-



### GLACES ET SORBETS MOVENPICK

#### Crèmes glacées

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

#### Sorbets

- Fraise et Framboise
- Abricot
- Poire



5.-



8.-



11.-

### LES SORBETS ARROSÉS

Sorbet abricot arrosé d'eau-de-vie d'abricot

16.-

Sorbet poire arrosé d'eau-de-vie de poire

16.-

Sorbet fraise framboise arrosé d'eau-de-vie de framboise

16.-





# 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



Valsér plate ou gazeuse 33cl	4.50
Valsér plate ou gazeuse 75cl	9.-
Thé froid maison 5dl	5.-
Jus de pomme des Vergers d'Aigle & d'Yvorne	5.-
Sirop maison fraise ou menthe	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	6.-
Schweppes tonic 20cl	5.-
RedBull 33cl	6.-
Iris Nectar d'abricot Iris 25cl	6.-
Iris Nectar de poire Iris 25cl	6.-



## APÉRITIFS



Apéritif Maison	9.-
San Bitter 10cl 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

25cl 50cl

Freeriders de Boxer	5.20	9.80
Boxer Blanche	5.20	9.80



## BIÈRES BOUTEILLES 33CL

Chopfab White IPA 6.4%	7.-
Chopfab New England IPA 6.2%	7.-
Corona 4.5%	7.-
Boxer sans alcool	7.-





# Nos vins



## VINS OUVERTS



● Champ Freté, domaine Dubois, Ollo	6.-	42.-
● Cru de l'Hôpital, domaine Christian Vessaz, Fribourgeois	6.-	42.-
● Fendant "Cave des Amandiers", Valais	6.-	42.-
● Œil de Perdrix, domaine de la Combaz, Ollon	6.-	39.-
● Château La Valetanne, La Londe-les-Maures, Côtes de Provenances	7.-	48.-
● Gamay, domaine Borter, Ollon	6.-	42.-
● Cuvée Napoléon III, Villeneuve Grand Cru, domaine des Moines	7.-	48.-
● Chasselagne, domaine Bernard Cavé, Ollon	8.-	48.-



## VINS BLANCS SUISSES



Chemin de Fer, Luc Massy, Désaley Grand Cru, Chasselas		78.-
None Bio, solaris élevé en barrique, domaine Bianchi, Tessin		65.-
Ovaille, chasselas domaine Deladoey, 1er Grand cru d'Yvorne		62.-
Pinot Blanc, domaine P.A Meylan, Ollon		55.-
Cabernet Blanc, domaine de la Combaz, Ollon		55.-
Savagnin blanc, domaine Dubois, Ollon		55.-
Blanc Fumé Barrique, Association viticole d'Ollon assemblage	38.-	55.-
Cuvée n°7 grand cru, domaine Baron de Ladoucette, La côte		52.-
Petite Arvine "Tradition", domaine Pierre-Antoine Crettenand, Valais		52.-
Chasselas de Mur, domaine Christian Vessaz, Fribourg		48.-
Cuvée Sylvie, Riesling-Silvaner, domaine Nadine Saxer, Zurich		48.-
Planète Saint Saphorin, domaine Les frères Dubois, Lavaux		45.-
Yvorne Grand Cru, domaine de la Baudelière, chasselas		45.-
Coteaux de Verschiez, chasselas domaine Bernard Cavé, Ollon		45.- 88.-
Doral Grand cru, domaine de Trécord, Ollon	32.-	45.-
Chasselas Valentin, domaine Ruedin, Neuchâtel		45.-
Chasselas, domaine des Moines, Villeneuve Grand Cru		45.-
Chasselas, Abbaye de Salaz, grand cru Ollon		42.-
Chasselas, domaine de la Combaz, Ollon	32.-	42.-



## VINS BLANCS ÉTRANGERS

Meursault "Les Gorges de Narvaux" domaine Antoine	125.-
Olivier Chardonnay Bergerie, domaine François Carillon, Bourgogne 2021	59.-

## VINS ROSÉS

Château La Valetanne, La Londe-les-Maures, Côtes de Provenances	48.-
Œil de Perdrix, Domaine de la Combaz, AOC Chablais Ollon	39.-



## CHAMPAGNES

Perrier Jouët, Grand Cru	120.-
Grand cru Blanc de Blanc, maison Champus "Dragon des Alpes"	120.-
Champagne Deutz brut classique	99.-





## VINS ROUGES SUISSES



Castello Luigi, Rosso Del Ticino, 2013	249.-	
Pinot Noir, Domaine Froté, La Neuveville	105.-	
Pinot Noir, domaine Gubler-Möhr, Les Grisons	82.-	
Mondeuse, domaine de la Baudelière, Chablais AOC	72.-	
Cornalin, La Vigne du Château de Saillon, domaine P.Antoine Crettenand	72.-	
Puissance 5 "Barrique", domaine de la Combaz, Ollon	68.-	125.-
Pinot noir grand cru, domaine des Moines, Villeneuve	68.-	
Merlot "Piaz", domaine Az. Agricola Bianchi, Tessin	68.-	
Seemühle Pinot Noir, domaine CasaNova, St Gallen	68.-	
Tête de Pinot en barrique, domaine Nadine Saxer, Zurich	68.-	
Le Gamaret, domaine Ruedin, Neuchâtel	65.-	
Gamaret, domaine P.Alain Meylan, Ollon	64.-	118.-
Pinot Noir Tradition, domaine Georg Schlegel, Les Grisons	60.-	
Rubis noir élevé en barrique, AVO, Ollon	58.-	108.-
Serravalle merlot élevé en barrique, domaine Gialdi, Tessin	58.-	
Pinot Noir, domaine Reudin, Neuchâtel	58.-	
Lò Mariadzo, domaine Christinat, Ollon	55.-	99.-
Cuvée Napoléon III, Villeneuve Grand Cru, domaine des Moines	48.-	
Gamay, domaine Borter, Ollon	42.-	



## VINS ROUGES ÉTRANGERS



Le Petit Lion du Marquis de Las Cases 2016	140.-
Beaune 1er Cru, domaine Francois Gay Bourgogne	105.-
Château La Grave Figeac, St Emilion Grand Cru 2020	115.-
Domaine de l'île Margaux, Bordeaux supérieur 2019	75.-
Mercurey, Domaine Theulot Juillot Bourgogne	68.-



## DIGESTIF 2CL

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

## LONG DRINK 4CL



Gin Beefeater London 40%	15.-
Gin Des Deux Frères 40%	17.-
Rum Havana Club Anejo Especial 40%	15.-
Vodka Absolut 40%	15.-
Whiskey Jameson 40%	15.-

