

# RESTAURANT DU CHASSEUR

L'équipe du Chasseur vous souhaite la bienvenue  
et un bon appétit



## Nos partenaires:

Guibert Piscicultures SA

La Plumette

L'Artisan Glacier

Boulangerie Letourneur

L'armoire à Brume

La boucherie Perroud

Moulin du Champ d'Oguz

La Brebisane

La Branche

Nisaco Sàrl

**MENU DE LA SEMAINE  
DU 5 JANVIER  
MIDI UNIQUEMENT  
19.50**

**LUNDI**

Salade de crudités ou soupe  
Emincé de poulet au lait de coco,  
cacahuètes et poivrons  
Riz basmati

**JEUDI**

Salade de crudités ou soupe  
Conchiglioni aux champignons  
et lardons

**VENDREDI**

Salade de crudités ou soupe  
Mijoté de bœuf et petits légumes  
Purée de pommes de terre

# LA CARTE

## LES ENTRÉES

Petite planchette viande froide et fromage 100gr

12.-

Grande planchette viande froide et fromage 200gr

20.-

Salade verte

6.-

Salade de crudités

9.- / 14.-

Trio de Malakoffs avec salade

15.-

## POUR LES ENFANTS

Hamburger Classique

19.-

Hamburger Rustique

23.-

Fusilli saumon fumé et pistache

23.-

Portion de frites “maison”

8.-

## LES PLATS

Cordon bleu du Chasseur 29.50

Jambon, gruyère

Cordon bleu ... de bleu... 31.-

Jambon, fromage bleu

Cordon bleu raclette 33.-

Fromage brebis, jambon cru

Hambuger Classique 24.-

Hambuger Rustique 29.-

Lard et fromage

Hamburger végétarien 25.-

Galette de quinoa et poireaux

Entrecôte de boeuf 180gr 39.-

Beurre maison aux herbes

Filet d'agneau 42.-

Sauce aux poivre vert

Pièce de veau 180gr 45.-

Huile parfumée à la truffe, granapadano, roquette

Truite saumonée 39.-

Sauce au safran et fenouil

Fusilli saumon fumé et 32.-

pistaches

Malakoffs 5 pièces et salade 23.-

Accompagnements légumes et à choix :

Frites maison, riz ou pâtes

# LA CARTE

## LES PIZZAS

<b>La Classique</b>	19.-
Tomates, mozzarella, origan, épices	
<b>Celle du Moment</b>	21.-
Tomates, mozzarella, jambon cuit, ail des ours, anchois, épices	
<b>La Merguez des Plumettes</b>	22.-
Tomates, mozzarella, merguez, poivrons, origan, épices	
<b>La Jambon cru</b>	22.-
Tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, mascarpone, épices	
<b>La Végétarienne</b>	19.-
Tomates, mozzarella, légumes, champignons, olives, épices	
<b>La Chèvre</b>	21.-
Tomates, mozzarella, fromage chèvre, noix, épices	
<b>Des Voisins</b>	22.-
Tomate, mozzarella, thon, oignons, anchois, olives et câpres	
<b>La Napolitaine</b>	19.-
Tomate, mozzarella, anchois, et câpres	
<b>La 4 saisons</b>	22.-
Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, épices	
En supplément	
• Anchois, champignons, olives, légumes	2.-
• Jambon, merguez	4.-

Minis pizzas et pizzas à l'emporter : moins 2.- sur le prix à la carte.

# LA CARTE

## LES DESSERTS MAISON

Mousse au chocolat Toblerone 9.-

Crème brûlée 10.-

## GLACES DE L'ARTISAN GLACIER

### Crème:

Vanille  
Chocolat  
Stracciatella  
Caramel beurre salé  
Jamaïque (Rhum raisin)  
Pistache à l'ancienne  
Café

### Sorbet:

Poire du Valais  
Abricot du Valais  
Citron  
Pamplemousse  
Ananas  
Fruits rouges  
Mandarine

4.-/boule

Supplément chantilly 1.-

## GLACES DE LA BREBISANE AU LAIT DE BREBIS

Noisette - Fleur de lait 4.50/boule

## LES ARROSES

Le Colonel (sorbet citron + vodka) 1 boule = 9.-  
La William (sorbet poire + williamine) 2 boules = 12.-  
Le Valaisan (sorbet abricot + abricotine)

## INFORMATIONS :

### Provenances

#### Viandes:

- Bœuf : Suisse, France
- Veau : Suisse
- Porc : Suisse
- Agneau : Suisse
- Canard : France
- Poulet : Suisse, France

#### Poissons:

- Omble chevalier et truite : Pisciculture de Chamby sur Montreux
- Saumon fumé : Armoire à Brume (Ecosse/Alaska)

Tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

Merci de nous signaler toutes allergies alimentaires

# RESTAURANT DU CHASSEUR

*Suggestion du  
dimanche 11 janvier 2026*

Salade ou soupe

Langue de boeuf, sauce aux câpres  
purée de pommes de terre et  
légumes

Dessert

25.-/pers.

# LA CARTE DES BOISSONS

## THES - CAFES

Cafés - Thés	3.80
Renversés	4.20
Chocolats	4.50

## MINERALES AU VERRE

		2dl	3dl	5dl
Coca, Coca zéro				
Thés froids citron, pêche		3.30	4.20	5.50
Limonade citron				
Sirop maison " thym, bourgeons de sapin, fleur de sureau, menthe"			4.-	
Sirop gratuit grenadine ou citron pour les enfants de moins de 12ans				
Carafe d'eau de Moille 2.- si aucune consommation de boissons				

## MINERALES - JUS EN BOUTEILLES

Schweppes lemon ou tonic en 20cl	5.50
Fanta orange 33cl	5.50
Jus de pommes Ramseier 33cl	5.50
Rivella Rouge ou bleu 33cl	5.50
Granini orange et ananas 20cl	5.50
Granini tomate 20cl	5.50
Nectar Opaline abricot 25cl	6.50

# LA CARTE DES BOISSONS

## BIÈRES PRESSION

	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen Blonde	3.50	5.-	8.-
Feldschlösschen Blanche	3.50	5.-	8.-
Feldschlösschen Panachée	3.50	5.-	7.-

## BIÈRES ARTISANALES

Brasserie du Jorat 33cl:

• Blanche	6.50
• IPA	
• Sans alcool "La Sagesse"	6.-

## APERITIFS ET DIGESTIFS

Le Péné de Moille "99% Suisse"	11.-
Apérol Spritz	11.-
Cocktail sans alcool	8.-
Kir des Brigands "sirop bourgeons de sapin, mousseux"	8.-
Kir 100% Vaudois "liqueur sureau - mousseux"	9.-
Kir cassis "crème de cassis, vin blanc"	7.50
Suze 4cl	7.50
Campari - orange	7.50
Martini blanc 4cl	7.50
Porto 4cl	7.-
Cynard 4cl	7.-
Ricard 2cl	4.50
Rhum 4cl	12.-
Limoncello 2.5cl	5.-
abricotine, willamine, framboise, coing 2.5cl	7.-
Grappa, Amaretto 2.5cl	7.-
Vieille prune 2.5cl	7.50
Grand Marnier 2.5cl	8.-
Cognac 2.5cl	9.-

# LA CARTE DES VINS

## VINS OUVERTS

### BLANCS

- 140. Chardonne « Les Berneyeses »**  
2024, Domaine Neyroud-Fonjallaz - Chardonne
- 141. Les Cornilles Villette**  
2024, Cave Jacques et Aurelia Joly - Grandvaux
- 142. La Ruisserière Grand Cru Chasselas**  
2024, Alexandre Duboux - Epesses

1dl

### POTS DE 50CL

#### BLANCS

- 170. Epesses Chasselas** 21.-  
2024, Cave de la Cour - Fred Blondel - Cully
- 171. La Cuvée Blanche , assemblage** 29.-  
2023, Jacques et Aurélia Joly - Grandvaux
- 172. Calamin Grand Cru AOC** 26.-  
2024, Alexandre Duboux - Epesses
- 173. Dézaley Grand Cru AOC** 29.-  
2023, Alexandre Duboux - Epesses

### ROSES

- 120. "Les Colombines" Pinot Noir, Gamay et Gamaret**  
2024, Domaine Neyroud-Fonjallaz - Chardonne
- 121. Oeil de Perdrix Bujard**  
2023, Bujard Vins - Aran - Villette

5.-

5.-

### ROSES

- 180. Dance d'été - Rosé de Pinot Noir** 49.-  
2024, Domaine Dance - Aran
- 181. Rosé de Pinot-Gamay** 20.-  
2024, Cave de la Muscadelle - Mont-sur-Rolle

### ROUGES

- 160. Pinot Noir du Lavaux**  
Vignerons du Lavaux
- 161. Gamay "Affection "**  
2024, Cave de la Muscadelle - Mont-sur-Rolle

5.50

5.-

### ROUGES

- 190. Le Relais "Pinot Noir, Gamay et Gamaret"** 21.-  
2024, Domaine Neyroud-Fonjallaz - Chardonne
- 191. Noble Dance - Gamay vieilles vignes** 23.-  
2024, Domaine Dance - Aran
- 192. Pinot Noir d'Ollon** 25.-  
2024, Delphine Morel - Chardonne

## BOUTEILLES EN 35CL BLANC

- 200. Les Terrasses de Valérie - Epesses**  
2023, Domaine Mermetus - Aran
- 201. « Le Magistrat » St-Saphorin**  
2024, Domaine Neyroud-Fonjallaz - Chardonne
- 202. Vin Doux - Chasselas**  
2022, Delphine Morel - Chardonne

20.-

18.-

40.-

## BOUTEILLES EN 35CL ROUGE

- 203. Dézaley Grand Cru "Ambroisie" Rouge** 29.-  
2023, Domaine Chappuis - Rivaz

# LA CARTE DES VINS

## VINS BLANCS

<b>101. Courseboux - Chasselas - Villette</b>	30.-
2024, Cave de la Cour - Fred Blondel - Cully	
<b>102. L'Elégant - Saint-Saphorin</b>	34.-
2024, Delphine Morel - Chardonne	
<b>103 . Cuvée Hommage 1958 - Chasselas</b>	33.-
2022, Cave de la Muscadelle - Mont-sur-Rolle	
<b>104. Calamin Lavaux Collection - Chasselas</b>	36.-
2024, Cave de la Cour - Fred Blondel - Cully	
<b>105. Essence lémanique - Viognier 2024</b>	49.-
2024, Domaine Mermetus - Aran	
<b>106. "Terre et Ciel " Dézaley Grand Cru</b>	47.-
2023, Domaine Neyroud-Fonjallaz - Chardonne	
<b>107. Dézaley Premier Grand Cru</b>	49.-
2023, Domaine Chappuis - Rivaz	
<b>109. Calamin Grand Cru AOC - Chasselas</b>	37.-
2024, Alexandre Duboux - Epesses	
<b>142. La Ruisselière Grand Cru Chasselas</b>	34.-
2024, Alexandre Duboux - Epesses	

## VINS ROUGES

<b>130. La Grande-Vigne ( Pinot noir)</b>	36.-
2023, Domaine Dance - Aran	
<b>131. Dôle d'Epesses (Pinot Noir-Gamaret-Garanoir)</b>	41.-
2024, Alexandre Duboux - Epesses	
<b>132. Gamaret " Passion "</b>	41.-
2023, Cave de la Muscadelle - Mont-sur-Rolle	
<b>133. Gamay Vieille Vigne</b>	45.-
2024, Bujard Vins - Aran -Villette	
<b>134. Galotta Barrique</b>	59.-
2023, Delphine Morel - Chardonne	
<b>135. Assemblage " Séduction "</b>	49.-
2023, Cave de la Muscadelle - Mont-sur-Rolle	
<b>136. Dézaley Grand Cru "Ambroisie"</b>	52.-
2023, Domaine Chappuis - Rivaz	

## ROSÉS

<b>120. "Les Colombines" Pinot Noir, Gamay et Gamaret</b>	34.-
2024, Domaine Neyroud-Fonjallaz - Chardonne	
<b>121. Oeil de Perdrix Bujard</b>	31.-
2023, Bujard Vins - Aran -Villette	

## MOUSSEUX

<b>108. Jomini Bulles - Muscat</b>	38.-
2024, Jomini Vins - Chexbres	