

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

Restaurant du Chasseur à Mollie-Margot

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 Jambon, gruyère	29.50
Cordon bleu ... de bleu... Jambon, fromage bleu	31.-
Cordon bleu raclette Fromage brebis, jambon cru	33.-
Hamburger Classique	24.-
Hamburger Rustique Lard et fromage	29.-
Hamburger végétarien Galette de quinoa et poireaux	25.-
Entrecôte de boeuf 180gr Beurre maison aux herbes	39.-
Filet d'agneau Sauce aux poivre vert	42.-
Pièce de veau 180gr Huile parfumée à la truffe, granapadano, roquette	45.-
Truite saumonée Sauce au safran et fenouil	39.-
Fusilli saumon fumé et pistaches	32.-
Malakoffs 5 pièces et salade	23.-
Accompagnements légumes et à choix : Frites maison, riz ou pâtes	

LA CARTE

LES PIZZAS

La Classique 19.-
Tomates, mozzarella, origan, épices

Celle du Moment 21.-
Tomates, mozzarella, jambon cuit, ail des ours, anchois, épices

La Merguez des Plumettes 22.-
Tomates, mozzarella, merguez, poivrons, origan, épices

La Jambon cru 22.-
Tomates, mozzarella, jambon cru, roquette, mascarpone, épices

La Végétarienne 19.-
Tomates, mozzarella, légumes, champignons, olives, épices

La Chèvre 21.-
Tomates, mozzarella, fromage chèvre, noix, épices

Des Voisins 22.-
Tomate, mozzarella, thon, oignons, anchois, olives et câpres

La Napolitaine 19.-
Tomate, mozzarella, anchois, et câpres

La 4 saisons 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)
La William (sorbet poire + williamine)
Le Valaisan (sorbet abricot + abricotine)

1 boule = 9.-
2 boules = 12.-

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 Pépé 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, williamine, 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

1dl

BLANCS

- 140. Chardonne « Les Berneyses »**
2024, Domaine Neyroud-Fonjallaz - Chardonne
- 141. Les Cornilles Villette**
2024, Cave Jacques et Aurelia Joly - Grandvaux
- 142. La Ruisselière Grand Cru Chasselas**
2024, 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

ROUGES

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

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

POTS DE 50CL

BLANCS

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

ROSES

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

ROUGES

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

BOUTEILLES EN 35CL ROUGE

- 203. Dézaley Grand Cru «Ambroisie» Rouge**
2023, Domaine Chappuis - Rivaz

LA CARTE DES VINS

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

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

ROSÉS

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

MOUSSEUX

108. Jomini Bulles - Muscat	38.-
2024, Jomini Vins - Chexbres	