

RESTAURANT DU CHASSEUR

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



Nos partenaires:

Guibert Piscicultures SA

Ferme la Plumette

L'Artisan Glacier

Boulangerie Letourneur

L'armoire à Brume

Ferme de Pra Charbon

La boucherie Perroud

Caprilait

Ferme Blaser

Moulin du Champ d'Oguz

La Brebisane

La Branche

Nisaco Sàrl

MENU DE LA SEMAINE DU 2 MARS

MIDI UNIQUEMENT

19.50

LUNDI

Salade de crudités ou soupe
Émincé de porc Stroganoff
Riz

JEUDI

Salade de crudités ou soupe
Rigatoni à l'Amatriciana

VENDREDI

Salade de crudités ou soupe
Rôti Vaudois
Purée de pommes de terre
Légumes



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 Malakoff avec salade	15.-
Malakoff	3.-/pce

PETITES PORTIONS

Hamburger Classique Supplément lard et fromage + 4.-	19.-.
Rigatoni de la Ferme d'Oguz, poireaux, lardons et pesto de roquette	20.-
Portion de frites "maison"	8.-

LES PLATS

Cordon bleu du Chasseur Jambon, gruyère	29.50
Cordon bleu poulet Mozzarella et tomates séchées	29.50
Cordon bleu ... de bleu... Jambon, fromage bleu	31.-
Cordon bleu raclette Fromage raclette, jambon cru	33.-
Hamburger Classique Supplément lard et fromage + 5.-	24.-
Hamburger végétarien Galette de quinoa et poireaux	24.-
Quasi d'agneau Sauce aux poivre vert	39.-
Pièce de veau 180gr Huile parfumée à la truffe, granapadano, roquette	45.-
Entrecôte de boeuf, beurre maison 180gr 39.- 250gr 45.-	
Ombre Chevalier Sauce vierge aux câpres	39.-
Rigatoni de la Ferme d'Oguz, poireaux, lardons et pesto de roquette	29.-
Malakoffs 5pces avec grande salade de crudités	24.-



Accompagnements légumes et à choix : Frites maison, riz ou pâtes

LA CARTE



LES PIZZAS

(SAUF LES DIMANCHES)

La Classique Tomate, mozzarella, origan, épices	19.-
La Végétarienne Tomate, mozzarella, légumes, champignons, olives, épices	20.-
Celle du Moment Tomate, mozzarella, jambon cuit, ail des ours, anchois, épices	21.-
La Romana Tomate, mozzarella, jambon, champignons, épices, olives	21.-
La Jambon cru Tomate, mozzarella, jambon cru, roquette, mascarpone, épices	22.-
La Merguez de la Plumette Tomate, mozzarella, merguez, poivrons, origan, épices	22.-
La Chèvre Tomate, mozzarella, fromage chèvre, noix, épices	22.-
Des Voisins Tomate, mozzarella, thon, oignons, anchois, olives, câpres	22.-
La 4 saisons Tomate, mozzarella, jambon, champignons, poivrons, artichauts, épices	22.-
Du Chef Tomate, mozzarella, mortadelle, burrata, roquette	24.-
La Saumon Tomate, mozzarella, saumon fumé, oignons, câpres, épices	24.-

En supplément :

- Anchois, champignons, olives, légumes, câpres 2.-
- Jambon, merguez 3.-

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
Absinthe

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)	
	1 boule = 10.-
La Fée Verte (glace à l'absinthe + absinthe)	2 boules = 13.-

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 (Ecosse/Alaska) : Armoire à Brume Forel Lavaux

Tous nos plats peuvent contenir des traces d'allergènes.

Merci de nous signaler toutes allergies alimentaires

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

Eau plate et gazeuse Arkina en 50cl	5.-
Eau plate et gazeuse Arkina en 1L	9.-
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 20cl	5.50
Jus de tomate 20cl	5.50

LA CARTE DES BOISSONS

BIÈRES PRESSION

	2dl	3dl	5dl
Feldschlösschen Blonde	3.50	4.80	7.50
Grimbergen Blonde	4.20	5.50	8.20
Feldschlösschen Panachée	3.-	4.50	7.-

BIÈRES ARTISANALES

Brasserie du Jorat 33cl :

- Blanche 7.50
- Ambrée

Brasserie Valaisanne 33cl :

- Pale Ale 7.50
- White IPA
- Sans Alcool 7.-

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"	8.-
Suze 4cl	7.50
Campari orange	7.50
Porto 4cl	7.50
Martini blanc 4cl	7.50
Cynard 4cl	7.-
Ricard 2cl	5.-
Rhum 2.5cl	9.--
Limoncello 2.5cl	5.-
Abricotine, williamine, framboise, coing, 2.5cl	8.-
Grappa, Amaretto 2.5cl	8.-
Grand Marnier 2.5cl	8.-
Vieille prune 2.5cl	8.50
Cognac 2.5cl	9.-
Armagnac 2.5cl	9.-
Baileys 2.5cl	7.-
Damassine 2.5cl	9.--
Absinthe 2.5cl	9.-

LA CARTE DES VINS

VINS OUVERTS

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**
2025, 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

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
- 174. Jomini Chardonnay**
2023, Constant et Sophie Jomini - Chexbres

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
- 193. Jomini Barrique**
2023, Pinot Noir, de Gamaret, de Garanoir et de Merlot

BOUTEILLES EN 35CL ROUGE

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

LA CARTE DES VINS

BOUTEILLES

VINS BLANCS

101. Courseboux - Chasselas - Villette 2024, Cave de la Cour - Fred Blondel - Cully	30.-
102. L'Élégant - Saint-Saphorin 2024, Delphine Morel - Chardonne	34.-
103. Cuvée Hommage 1958 - Chasselas 2022, Cave de la Muscadelle - Mont-sur-Rolle	33.-
104. Calamin Lavaux Collection - Chasselas 2024, Cave de la Cour - Fred Blondel - Cully	36.-
105. Essence lémanique - Viognier 2024 2024, Domaine Mermetus - Aran	49.-
106. “Terre et Ciel ” Dézaley Grand Cru 2023, Domaine Neyroud-Fonjallaz - Chardonne	48.-
107. Dézaley Premier Grand Cru 2023, Domaine Chappuis - Rivaz	49.-
109. Calamin Grand Cru AOC - Chasselas 2024, Alexandre Duboux - Epesses	37.-
142. La Ruisselière Grand Cru Chasselas 2025, Alexandre Duboux - Epesses	34.-
110. Jomini Chardonnay 2023, Constant et Sophie Jomini - Chexbres	48.-

VINS ROUGES

130. La Grand-Vigne (Pinot Noir) 2023, Domaine Dance - Aran	36.-
131. Dôle d'Epesses (Pinot Noir-Gamaret-Garanoir) 2025, Alexandre Duboux - Epesses	42.-
132. Gamaret “ Passion “ 2023, Cave de la Muscadelle - Mont-sur-Rolle	41.-
133. Gamay Vieille Vigne 2024, Bujard Vins - Aran - Villette	46.-
134. Galotta Barrique 2023, Delphine Morel - Chardonne	59.-
135. Assemblage Séduction (Gamaret, Garanoir et Divico) 2023, Cave de la Muscadelle - Mont-sur-Rolle	49.-
136. Dézaley Grand Cru “Ambroisie” 2023, Domaine Chappuis - Rivaz	52.-
137. Malbec 2021, Domaine Les Gam'notes - Mont-sur-Rolle	59.-
138. Merlot 2024, Bujard Vins - Aran - Villette	48.-
139. Garanoir Bottleback 2024, Domaine Porta - Aran-sur-Villette	51.-
140. Le Chant de la Terre - Plant Robert 2024, Domaine Mermetus - Aran	59.-

ROSÉS

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

MOUSSEUX

108. Jomini Bulles - Muscat 2024, Constant et Sophie Jomini - Chexbres	38.-
--	------



Vous cherchez un endroit sympa pour vos soirées, anniversaires, séances ou repas de groupe?

Nous avons une salle privée rien que pour vous !

Capacité : 30 à 40 personnes

Billard et babyfoot à disposition

Ambiance conviviale et espace idéal pour vos événements

Réservations et infos : 021 356 21 21 ou par mail : info@lechasseur.ch



BRUNCH AU CHASSEUR

Restaurant du Chasseur – Mollie-Margot

Dimanche 19 avril 2026

De 10h à 14h

Venez profiter d'un moment gourmand
et convivial autour de notre brunch !

Un buffet généreux, une ambiance chaleureuse...
et le plaisir de se retrouver.

Réservation / inscriptions obligatoires

Places limitées, pensez à vous inscrire rapidement !

Important : Le restaurant se réserve le droit
d'annuler le brunch si le nombre
d'inscriptions n'est pas suffisant.

📞 Réservations : 021 356 21 21

✉ ou par mail: info@lechasseur.ch

Adulte : 49.-

Enfant de 4 à 12ans: 24.50

