

# VINS

**Prix**

## Vins ouverts

### **Blanc**

**1dl**

140. Chardonne 2023	Fam.Neyroud	4.50
141. Villette 2024	Fam. Joly	4.50
142. Epresses 2023	A.Duboux	5.-

### **Rosé**

121. Œil de Perdrix 2024	B.Bujard	5.-
120. Les Colombines 2024 (Pinot Noir,Gamay et Gamaret)	Fam.Neyroud	5.-

### **Rouge**

160. Pinot Noir 2023	F.Blondel	5.50
161. Gamay 2024	Cave de la Muscadelle	5.-

## Demi bouteille 35cl

### **Blanc**

200. Les Terrasses de Valérie 2023	Domaine Mermetus	20.-
201. Le Magistrat St-Saphorin 2024	Fam.Neyroud	18.-
202. Chasselas doux 2022	D.Morel	40.-

### **Rouge**

203. Dézaley rouge 2023	C.Chappuis	29.-
-------------------------	------------	------

## Pot 50cl

### **Blanc**

170. Epresses 2024	F.Blondel	21.-
171. Cuvée Blanche (assemblage)	Fam.Joly	29.-
172. Calamin	A.Duboux	26.-
173. Dézaley	A.Duboux	29.-

### **Rosé**

180. Dance d'été 2023	Fam.Dance	21.-
181. Rosé de pinot Gamay	Cave de la Muscadelle	20.-

### **Rouge**

190. Le relais (assemblage) 2024	Fam.Neyroud	21.-
191. Noble Dance 2023	Fam.Dance	23.-
192. Pinot Noir d'Ollon 2024	D.Morel	25.-

# **BOISSONS**

## **Prix**

### **Thés et cafés**

Thé et tisanes :	3.80
Café ; espresso :	3.80
Renversé :	4.20

### **Minérales au verre**

Thé froid (citron/pêche); Coca ; coca zéro	
20cl :	3.30
30cl :	4.20
50cl:	5.50
100cl : Eau plate ; Eau gazeuse	9.-

### **Divers sans alcool**

Sirops : Gratuit pour les enfants jusqu'à 12 ans (Grenadine ; citron)	2.-
Sirops « Maison » 30 cl : (Fleurs de sureau ; bourgeons de sapin ; menthe ; lavande)	4.-
Carafe d'eau de Mollie : 2.- (Si pas d'autre boisson consommée)	

### **Minérales en bouteilles**

Schweppes Lemon et tonic 20cl :	5.50
Fanta Orange 33cl :	5.50
Jus de pommes Ramseier 33cl :	5.50
Rivella bleu / rouge	5.50

### **Jus de fruits en bouteilles**

Granini ananas 20cl :	5.50
Granini tomate 20cl :	5.50
Nectar abricots Opaline 25cl :	6.50

# BOISSONS

## Bières

**Pression 20cl : 3.50 30cl : 5.- 50cl : 8.-**

Feldschlösschen blonde

Feldschlösschen blanche

**Pression 20cl: 3.50 30cl: 5.- 50cl : 8.-**

Panachée (bière blonde et limonade citron)

## **En bouteilles :**

Bière sans alcool Brasserie du Jorat 33cl : 6.-

Blanche Brasserie du Jorat 33cl : 6.50

IPA Brasserie du Jorat 33cl : 6.50

## Apéritifs

Pépé de Mollie (Le Hugo 100% suisse) :

Pépé sans alcool

Le Kir des Brigands (mousseux et sirop bourgeons de sapin) : 9.-

Apérol Spritz: 11.-

Kir vin blanc crème cassis 8.-

Ricard 2cl : 4.50

Ricard 4cl : 7.50

Suze 4cl : 7.50

Campari 4cl : 7.50

Martini blanc 4cl : 7.-

Porto 4 cl : 7.-

Gin Tonic: 11.-

Gin Tonic sans alcool 8.-

Campari orange: 7.50

Cynar 4cl : 7.50

## Alcools Forts 2.5cl / 4cl

Limoncello 5.- / 8.-

Abricotine 7.- / 9.50

Framboises 7.- / 9.50

Poire Williams 7.- / 9.50

Grappa 7.- / 9.50

Vieille prune 7.50 / 9.50

Amaretto 7.- / 9.50

Grand Marnier : 8.- / 12.-

Cognac Martel : 9.- / 14.-

# VINS

## Prix

### Bouteilles 70 cl / 75cl

#### **Blanc**

101. Courseboux (Villette) 2024	F.Blondel	30.-
102. St-Saphorin 2024	D.Morel	34.-
103. 1958 (Chasselas) 2020	Q.Galley ( La Côte )	33.-
104. Calamin 2024	F.Blondel	36.-
109. Calamin 2024	A.Duboux	37.-
105. Viognier 2024	Domaine Mermetus	49.-
106. Dézaley 2023	Fam.Neyroud	47.-
107. Dézaley 2023	Fam.Chappuis	49.-
142. Epresses La Ruisselière 2023	A.Duboux	34.-
108. Jomini Bulles (Vin mousseux vaudois) 2024	C.Jomini	38.-

#### **Rosé**

120. Les Colombines 2024 (Pinot Noir,Gamay et Gamaret)	Fam.Neyroud	34.-
121. Œil de Perdrix 2024	B.Bujard	31.-

#### **Rouge**

130. La Grand-Vigne (Pinot noir) 2023	Fam.Dance	36.-
131. Dôle d'Epresses 2024	A.Duboux	41.-
132. Gamaret 2023	Cave de la Muscadelle	41.-
133. Merlot 2023	B.Bujard	45.-
134. Galotta 2023	D.Morel	59.-
135. Assemblage 2022	Cave de la Muscadelle	49.-
136. Ambroisie (Dézaley Grand Cru) 2023	Fam.Chappuis	52.-



# PLATS

**Prix**    Enfants

## Nos viandes

Cordon bleu du chasseur (jambon, gruyère)	29.50	
Cordon bleu... de bleu... : (fromage bleu)	31.-	
Cordon bleu « raclette » (fromage brebis des Plumettes et jambon cru)	33.-	
Hamburger classique	24.-	18.--
Hamburger le Rustique (lard et fromage)	29.-	23.-
La pièce du Boucher et sa sauce	39.-	

## Le poisson

Filet d'omble chevalier, sauce vierge : 39.-

## Et encore...

Curry de légumes	25.-	18.-
Conchiglioni, légumes grillées, grana padano:	26.-	18.-
Rigatoni aux champignons et lardons :	28.-	21.-
Portion de frites « maison »	8.-	

**Accompagnements** : Légumes et à choix riz, frites « maison », pâtes

# DESSERTS

Prix :

## Desserts « maison » :

- Mousse au chocolat 9.-
- Crème Brûlée 10.-

## Glaces

### De chez L'Artisan Glacier

4.- la boule

#### Crème

- Vanille
- Chocolat
- Stracciatella
- Caramel beurre salé
- Jamaïque (Rhum raisin)
- Pistache
- Café

#### Sorbet

- Citron
- Ananas
- Fruits rouges
- Abricot
- Pamplemousse

### De la Brebisane (au lait de brebis)

4.50 la boule

- Poire Williams
- Noisettes
- Fleur de lait

Supplément crème fouettée : 1.-

### Les arrosés (1 boule + 1 shot)

11.-

Le Colonel (sorbet citron et vodka)

La William (glace poire et williamine)

Le Valaisan (sorbet abricot et abricotine)

# PIZZAS (pas les dimanches)

- **La Classique** 18.-

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, courgettes, champignons, olives, épices

- **La Chèvre** 21.-

Tomates, mozzarella, fromage chèvre, noix, épices

- **Des Voisins** 22.-

Tomates, mozzarella, thon, oignons, anchois, olives et câpres

- **Napolitaine** 19.-

Tomate, mozzarella, anchois, câpres

## **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.**

# INFORMATIONS :

## Provenances

### Viandes

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

### Poissons

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

# **PROPOSITIONS DU CHEF**

## **Prix**

- |  |       |
|--|-------|
| - Salade tomme poêlée                        | 22.-  |
| - Salade de tomate, burrata et pesto basilic | 25.-  |
| - Melon, jambon cru                          | 26.-  |
| - Roastbeef, sauce tartare, frites et salade | 28.50 |

**Toute l'équipe du Chasseur  
vous souhaite  
la bienvenue.**

**Bon appétit !**