

## Menus

### Au feu de bois

Macaronis de chalet (avec Gruyère d'alpage)	18.-
Soupe de chalet	17.-
½ portion	10.-

### Fondues

Moitié-Moitié (250 gr)	23.-
Moléson (Lutin du Moléson & Vacherin Frib. AOP, 250 gr)	23.-
Chèvre (250 gr)	25.-

### Met chaud

Saucisse de campagne, pain et moutarde	9.50
--	------

### Mets froids

Planchette Mongerons : jambon, saucisson, lard, fromage	20.-
Planchette Calybite : jambon, lard, saucisson	19.-
Planchette Montagnarde : saucisse sèche, fromage	15.-
Tomme de chèvre servie avec pain	8.50
Tomme de chèvre à l'emporter	6.-

## Desserts

### Desserts avec double crème de la Gruyère

Meringues double crème (2 coques)	8.-
Meringue simple (1 coque)	5.-
Portion double crème	5.-
Tarte du jour	5.50
Café gourmand	8.50

### Biscuits, douceurs

Pain d'anis	9.-
Bricelets	9.-
Caramels à la crème	6.-

## Carte des boissons

### Minérales

	2 dl	3 dl	5 dl	1,5 lt
Henniez vert	2.50	3.50	5.-	8.-
Coca / Coca zéro	2.50	3.50	5.-	8.-
Rivella Rouge ou Bleu	2.50	3.50	5.-	8.-
Thé froid	2.50	3.50	5.-	8.-
Limonade citron	2.50	3.50	5.-	8.-
Jus de pomme	2.50	3.50	5.-	8.-

### Boissons chaudes

Café				3.-
Thé ou tisane				3.-
Café Les Mongerons				5.-

### Bières

Bière sans alcool 33cl				4.50
Bière Cardinal 33cl				4.50
Bière fruitée				4.50

### Bières artisanales « Là-haut sur la Montagne »

Gruérienne (blonde)				7.-
Poya (IPA)				
Armalli (blanche)				
Fribourgeoise (vin cuit)				

### Apéros

Absinthe			4 cl	6.50
Suze, Martini, Cynar			4 cl	6.-
Apérol Spritz				9.-

### Digestifs

Vielle prune			2 cl	6.-
Pomme			2 cl	4.-
Poire à Botzi, Kirsch, Gentiane, Abricotine			2 cl	5.50

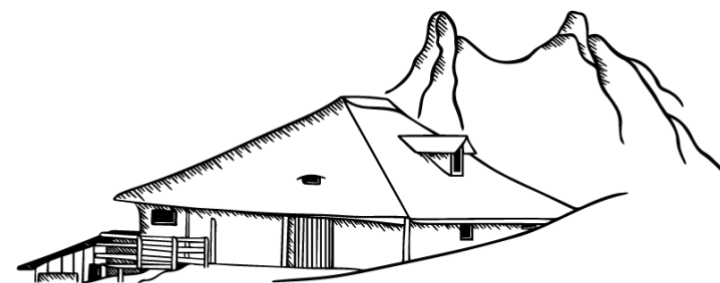
## Vins

<b>Vins blanc</b>	<b>1 dl</b>	<b>5dl</b>
Fendant Mauroy	4.-	18.-
Vully	5.-	21.-
Yvorne AVY Chablais	5.-	21.-
Johannisberg	5.-	21.-
<b>Vin rosé</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
Rosé de Gamay Romand	4.-	18.-
<b>Vins rouge</b>	<b>1 dl</b>	<b>5 dl</b>
Goron	4.-	18.-
Pinot noir de Sion Réserve	5.-	21.-
Garanoir Vaudois	5.-	21.-

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

**TOUS LES PRIX SONT EN CHF, TVA INCLUSE**



**LES MONGERONS**  
BUVETTE D'ALPAGE

***Cathy & Cédric***

***&***

***leur équipe***

*www.buvette-les-mongerons.ch*

*079 343 98 84*