

Menus

Au feu de bois

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

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.-
Planchette de jambon à la borne	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.-
Bricelelets	9.-
Biscuits	7.50
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

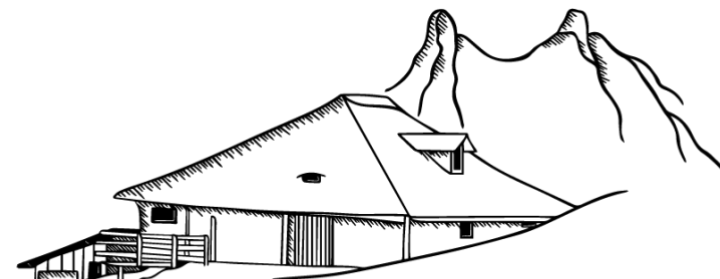
Vins

Vins blanc	1 dl	5dl	7,5dl
Chardonnay, cave des Rothis	5.-	21.-	
Vully, Château de Praz	5.-	21.-	
Yvorne AVY Chablais	5.50	22.-	
Johannisberg, Mathier, Salquenen	5.50	22.-	
Silhouette VDP Romand, ass. Blanc	5.50	22.-	
Chasselas-Arvine-Arneis, VDP 23 Legio Julis, Salquenen			40.-
Vin rosé	1 dl	5 dl	
Rosé de Gamay Romand	4.-	18.-	
Vins rouge	1 dl	5 dl	7,5dl
Merlot romand, Merlissimo	5.-	20.-	
Pinot noir de Sion Réserve	5.-	21.-	
Garanoir Vaudois	5.-	21.-	
Merlot-Primitivo, 23/24, Legio Julis, Salquenen			40.-

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, Christel & Cédric

&

leur équipe

www.buvette-les-mongerons.ch

079 343 98 84