



URSYLACHAUMIERE /

LACHAUMIERE / WWW.RESTAURANTLACHAUMIERE.CH



MENU





JOURNAL DE CAFÉ • RESTAURANT LA CHAUMIÈRE

CUISINE DE 11H30 À 13H30
ET DE 18H30 À 22H
MERCREDI FERMÉ

LA CHAUMIÈRE SE FOURNIT EN PRIORITÉ AUPRÈS
DE PRODUCTEURS LOCAUX
DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H30 À 13H30 - MENU DU JOUR

Menu du Jour	25.-
Entrée / Plat ou Plat / Dessert	22.-
Plat seul	18.-

SUR DEMANDE, NOUS VOUS PROPOSONS DES MENUS SUR MESURE ET ORGANISONS POUR VOS BANQUETS, COLLATIONS DIVERSES, ANNIVERSAIRES, APÉRITIFS DINATOIRES, SERVICE TRAITEUR ET TOUT ÉVÉNEMENT À SOUHAIT.

LE TERROIR de 11h30 à 22h

Assiette découverte <i>(jambon à l'os, saucisson, lard, fromage)</i>	21.-
Trilogie de fromages <i>(selon arrivage)</i>	12.-

LES ENTREÉS

		En plat
Salade verte	7.-	-
Salade mêlée	12.-	-
Arancini nature avec saladine (2 pces/ 4 pces)	11.-	19.-
Malakoff avec saladine (2 pces/ 4 pces)	12.-	21.-
Rouleaux aux champignons avec saladine (2 pces / 4 pces) (Petite/grande)	14.-	25.-

*Les plats seront servis avec une salade mêlée à la place de la saladine
Les salades seront servis avec une sauce française maison*

*Tous nos prix sont en francs suisses TVA 7.7% incluse
La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose
Prévenez notre service de salle de toute allergie*





JOURNAL DE CAFÉ • RESTAURANT LA CHAUMIÈRE

LA CARTE D'ÉTÉ DU 22 JUIN AU 08 AOÛT

PLATS FROIDS

Tartare de bœuf « CLASSIC » (Toasts grillés et frites maison)	29.-
Tartare de thon au citron vert, sauce soja et coriandre (Toasts grillés et frites maison)	29.-
Roast beef froid 180gr. (Sauce tartare maison, frites maison)	28.-
Salade de Chèvre chaud (Chèvre chaud au miel de lavande)	19.-
Salade campagnarde (Lardons, œufs, croûtons, tomates cerises)	17.-

PLATS CHAUDS

Gambas Thai - décortiquées (Riz parfumé, Sauce au curry rouge, lait de coco, légumes du marché)	27.-
Pavé de saumon, Sauce hollandaise (Frites maison, légumes du marché)	29.-
Entrecôte à l'italienne (Roquette, tomates cerises, copeaux de parmesan, frites maison)	39.-
Linguine au saumon (Tranches de saumon fumé, sauce à la crème et à l'aneth)	17.-

LES INCONTOURNABLES

(Une petite salade verte vous est offerte)

Filets de perche meunière	180gr. 220gr. 35.- 39.-
Cordon bleu de la patronne	45.-
Entrecôte de bœuf sur réchaud, sauce Café de Paris (dès 2 pers.) <i>(Boucherie Currat à Ursy)</i>	49.- p.p

Les plats seront servis avec des frites maison et des petits légumes

NOS DESSERTS

Crème brûlée	12.-
Carpaccio d'ananas parfumé au gingembre	10.-
Salade de fraises au basilic et crème double	13.-

Provenance:
Bœuf (CH) / Veau (CH) / Porc (CH)
Poulet (F) / Perche (EE/PL) / Dinde (CH)





CARTE DES VINS

"Le vin est un lubrifiant social." Jean Clavel



Cette liste a été soigneusement élaborée avec MORAND VINS ET PIER REMO. Notre staff se fera un plaisir de vous le présenter ainsi que de vous conseiller

VINS BLANCS

°Epeses "de la Chaumière"	Vaud	Morand Frères SA	50cl	25.-
°Apologia Bianco	Valais	Provins	75cl	49.-
°L'envol	Cheyres	Ass. des vigneron Broyards	75cl	46.-
°Vallombrosa Bianco 100% Merlot blanc	Tessin	Domaine Tamborini Médaille d'Or du Tessin 2012	75cl	62.-

VINS ROSÉS

°Œil de Perdrix	Neuchâtel	Château d'Auvernier	75cl	51.-
°Apologia Pink	Valais	Provins	75cl	49.-

VINS ROUGES

°Garanoir «La Chaumière»	Vaud		50cl	25.-
°Mas Poupéras – 75% Grenache et 25% Syrah	Côtes du Rhône	Rouge Pour toi je décrocherai la Lune	75cl	54.- Certifié BIO
°Gamaret	Genève	"Rive Noir" Dardagny	75cl	44.-
°Apologia Rouge	Valais	Provins	75cl	49.-
°Pinot Noir De Sion	Valais	Domaine de La Tour, Sion	75cl	58.-
°Syrah Vieilli en fût de chêne	Valais	Uvrier, Dumoulin Frères	75cl 50cl	65.- 45.-
°Primitivo di Manduria "PAPALE"	Puglia	Varvaglione Grande Médaille d'Or, Concours Moniale Bruxelles	75cl	55.-
°Signos de origen Syrah	Chili	Domaine Emiliana Médaille d'Or, Syrah du Monde	75cl	69.- BIO
°Finca Azaya 14 mois barrique	Espagne	Valduero Wine Spectator 91 pts	75cl	70.-
°Merlot del Malcantone Médaille d'Or du Tessin 2010	Tessin	Domaine Tamborini	75cl	69.-
°Grand Cru Cuvée prestige	Bordeaux	Lalande de Pomerol Château des moines	75cl	74.-
°Humagne Rouge	Valais	Grand Métral	75cl 50cl	49.- 35.-
°Soleil Rouge Coteaux de Vincy Grand Cru	Vaud	Dumoulin Delaharpe Assemblage Rouge	70cl	72.-

CHAMPAGNE ET MOUSSEUX

"Un ami sans humour, c'est comme un champagne sans bulles." Nadine de Rothschild

°Prosecco Spumante DOC			75cl	49.-
°Champagne Moët & Chandon Impérial			75cl	90.-

TVA incluse

