

Carte de la Chaumière

Cuisine de 11h30 à 13h30 - 18h30 à 21h30

Fermé le mardi et le mercredi.

La Chaumière se fournit en priorité auprès de producteurs locaux.



Menu du jour (du lundi au vendredi de 11h30 à 13h30)

Complet (Entrée / Plat ou Plat / Dessert) – Fr. 25.-

Entrée / Plat ou Plat / Dessert – Fr. 22.-

Plat seul – Fr. 18.-

Sur demande, nous vous proposons des menus sur mesure et organisons vos banquets, collations diverses, anniversaires, apéritifs dînatoires, service traiteur et tout événement à souhait.

Le Terroir (de 11h30 à 22h00)

Assiette découverte (Jambon campagnard, saucisson, lard, fromage) – Fr. 24.-

Les Entrées

Salade feuilles de chêne verte et rouge, sauce française maison – Fr. 6.-

Salade mêlée, sauce française maison – Fr. 11.-

Malakoff accompagnés d'une salade fraîche (2 pièces) – Fr. 10.-

(Les salades seront servies avec une sauce française maison)

Carte d'été

Trio de tomates et sa burrata pugliese – Fr. 23.-

Bruschetta de tomates au basilic et céleri branche (5 pièces) – Fr. 18.-

Salade de perchettes (150g) – Fr. 27.-

Melon et jambon cru (5 pièces) – Fr. 24.-

Salade de Chèvre chaud au miel et abricots – Fr. 25.-

Filet de bœuf à l'italienne – Fr. 39.-

(Salade de roquette, copeaux de parmesan et tomates cerises, sauce balsamique)

Menus Composés

Menu I « La Chaumière »

Salade feuilles de chêne verte et rouge, sauce française maison

Cordon bleu de la Patronne (jambon campagnard, gruyère, vacherin)

Frites maison, légumes du marché

Coupe Limoncello

– Fr. 49.-



Menu II « Le Boucher » (dès 2 pers.)

Salade feuilles de chêne verte et rouge, sauce française maison

Filet de bœuf rassi 220g sur réchaud

Frites maison, légumes du marché

Coupe Valaisanne

– Fr. 59.- p.p.

Les Incontournables

Cordon bleu de la Patronne (20 min d'attente)

– Fr. 39.-

Filet de bœuf rassi 220g sur réchaud (dès 2 pers.), Sauce Café de Paris

– Fr. 49.- p.p.

Escalope de porc panée à la viennoise

– nature

– Fr. 29.-

– sauce tomate

– Fr. 32.-

(Servis avec frites maison et légumes du marché)

Nos Classiques

Roast-beef froid 180g, frites maison, salade mêlée, sauce tartare

– Fr. 29.-

Tartare de bœuf 160g « classic », frites maison, beurre, pain grillés

– Fr. 34.-

Penne au basilic comme à Marseille

– Fr. 21.-

Nos Poissons

Filets de perche meunière (180g / 220g), frites maison, légumes du marché – Fr. 29.- / Fr. 32.-

Pavé de saumon, sauce citron, frites maison, légumes du marché

– Fr. 28.-

Tartare de saumon 160g « à l'orange et avocats », frites maison, pain grillés

– Fr. 29.-

Provenance

Filet de bœuf (CH) / Entrecôte de bœuf (CH) / Veau (CH) / Porc (CH)

Perche (EE PL) / Saumon (Norvégien)

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose.
Prévenez notre équipe de salle de toute allergie.

Tous nos prix sont en francs suisses. TVA 8.1% incluse.