



LES MOILLES

BUVETTE D'ALPAGE

+41 (0)79 634 42 06

WWW.BUVETTELESMOILLES.CH

CARTE DES METS

LES MOILLES - BUVETTE D'ALPAGE

METS FROIDS

PETITE SALADE VERTE 5.50

SALADE MÊLÉE 8.- / 14.-

SALADE MONTAGNARDE 15.-* / 21.-
SALADE VERTE, LARDONS, CROÛTONS, ŒUF DUR,
TOMATE, FROMAGE

TOMME DE CHÈVRE 8.50
AVEC SA CONFITURE MAISON

ASSIETTE DE L'ARMAILLI 16.-* / 23.-
SAUCISSON FUMÉ, LARD FUMÉ, JAMBON DE LA
BORNE (100% GRUYÉRIEN) ET GRUYÈRE AOP,
VACHERIN AOP

METS CHAUDS

POTAGE DU MOMENT 8.-
AVEC CRÈME DOUBLE + 2.-
ACCOMPAGNÉE DE FROMAGE + 5.-

CROÛTE AU FROMAGE 13.-* / 16.-
VACHERIN AOP
AVEC JAMBON OU ŒUF + 2.-
AVEC JAMBON ET ŒUF + 4.-

MACARONIS DE CHALET 16.-* / 20.-
CRÈME, OIGNONS, FROMAGE, LARD ET JAMBON

RÖSTI LES MOILLES 14.-* / 18.-
OIGNONS, VACHERIN AOP
AVEC JAMBON OU ŒUF + 2.-
AVEC JAMBON ET ŒUF + 4.-

**FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ 250GR
23.-/PERS**
AVEC POMMES DE TERRE + 2.-/PERS

RÖSTI VÉGÉTARIEN 14.-* / 18.-
OIGNONS, LÉGUMES DU MOMENT
AVEC FROMAGE OU ŒUF + 2.-
AVEC FROMAGE ET ŒUF + 4.-

DESSERTS

TARTE AU VIN CUIT 5.50

TARTE DU MOMENT 6.-

MERINGUES ET CRÈME DOUBLE 9.-

**LA TRILOGIE : TARTE AU VIN CUIT, BOULE
VANILLE, MERINGUE, CRÈME DOUBLE 12.-**

BOULE VANILLE 3.-



*PARFAIT POUR LES PETITES FAIMS

NOUS VOUS RENSEIGNONS AVEC PLAISIR SUR LES INGRÉDIENTS QUI SONT SUSCEPTIBLES DE PROVOQUER
DES ALLERGIES.