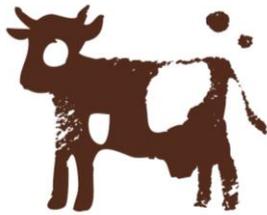


**Carte des mets
et
boissons**



**La
Fromagerie
Gourmande**
Fromagerie de démonstration - Montricher

*La Fromagerie Gourmande Sàrl
Chemin des Rippes 11
1147 Montricher*

*+41 (0)21 864 37 65
www.lafromageriegourmande.ch*

Nos mets au fromage



<i>Fondue</i>	<i>150 g</i>	<i>18.-</i>
	<i>200 g</i>	<i>20.-</i>
<i>Raclette 3 portions</i>		<i>14.-</i>
<i>5 portions</i>		<i>20.-</i>
<i>à gogo</i>		<i>28.-</i>
<i>Fondue spéciale du mois</i>		<i>24.-</i>
<i>Croûte au fromage</i>		<i>16.-</i>
<i>Croûte au fromage et jambon</i>		<i>18.50</i>
<i>Croûte 3 étages</i>		<i>20.-</i>
<i>(Fromage, jambon, œuf)</i>		
<i>Malakoffs et salade</i>		<i>20.-</i>
<i>Pièce supplémentaire</i>		<i>3.-</i>
<i>Ramequin au fromage et salade</i>		<i>15.-</i>
<i>Avec viande froide</i>		<i>2.-</i>
<i>Tomme poêlée et salade</i>		<i>15.-</i>
<i>Avec viande froide</i>		<i>2.-</i>

Mets chauds



Rösti du Berger et petite salade 21.-
(Tomme poêlée)

Rösti lardons et petite salade 15.-

Garnitures à choix :

Jambon cru 3.-

Gruyère AOP 2.50

Œuf 1.50

Délice de la forêt 21.-
(Croûte aux champignons)

Burger Gourmand 21.-

Entrecôte (250g) 32.-
Sauce au poivre, gratin dauphinois et légumes

Sur réservation (minimum 2 personnes)

Fondue Vigneronne à gogo 42.-/pers
Salade, sauces maison et pommes de terre



Mets froids

Ardoise de viandes froides 18.-

Ardoise de nos fromages 15.-

Ardoise méli-mélo 17.-
(Fromages et viandes froides)

Dégustation de nos fromages 5.-

Les quatre heures 7.-
(Pain, fromages, un ballon de blanc)

Mets enfants



Malakoffs et salade 15.-
(Beignets au fromage)

Croûte au fromage 11.-

Croûte au fromage et jambon 13.50

Croûte 3 étages 15.-
(Fromage, jambon, œuf)

Tomme poêlée et salade 10.-

Burger Gourmand enfant 16.-

Boissons froides

Boissons au verre 3dl

Jus de p  mmes de la ferme	2.50
Eau gazeuse	3.-
Coca	3.50
Romanette citron	3.50
Thé froid : citron, pêche	3.50
Lait	2.-
Frappé	4.-
<i>(Fraise, Vanille, Mocca, Banane)</i>	

Boissons en bouteille



Jus d'abricot Opaline	25cl	5.-
Limonade naturelle Opaline	33cl	4.50
Eau gazeuse	33cl 4.20	50cl 5.-
Coca zero	33cl 4.20	
Rivella rouge	33cl 4.20	
Sinalco	33cl 4.20	
Eau gazeuse	1l	7.-
Coca	1l	8.-
Thé froid : citron, pêche	1,5l	9.-

Boissons chaudes

<i>Café / Thé</i>	3.50
<i>Latte macchiato</i>	4.50
<i>Cappuccino</i>	4.-
<i>Café renversé</i>	4.
<i>Café Montélais</i>	10.-
<i>Ovomaltine / Caotina</i>	4.-

Nos différents thés et infusions

La Boîte à Thé, Apples

<i>Petite théière 0,6dl</i>	5.50
<i>Grande théière 1,6l</i>	8.-

- *Earl Grey*
- *Thé de la Gourmande*
(Thé noir aromatisé)
- *Thé vert (Chun Mee bio)*
- *Menthe*
- *Verveine*
- *Tilleul*
- *Monte Rosa*
(cynorhodon et fleurs d'hibiscus)
- *Thé de Noël*



Boissons alcoolisées



Bière Boxer old 33cl 4.-

Bière sans alcool 33cl 4.-
(Feldschlösschen)

Bières de la Brasserie de la Côte Vullierens

L'écume du Léman, blanche 5.-

L'ambrée 5.-

Eau de vie de la ferme 2cl 5.-
(Kirsch, mirabelle, pruneau - 40% d'alcool)

Missile 2cl 5.-
(Gentiane avec sirop de bourgeon de sapin)

Gentiane 2cl 6.-



Nos desserts maison

<i>Meringue double crème*</i>	7.-
<i>Demi-meringue double crème</i>	5.-
<i>Crème brûlée</i>	7.-
<i>Parfait glacé au nougat</i>	7.-
<i>Tarte maison</i>	5.-
<i>Tartelette citron ou raisinée</i>	4.-
<i>Trilogie</i>	5.-
<i>(Mini meringue, mini tartelette citron et mini tartelette raisinée)</i>	
<i>Café /thé gourmet</i>	5.-
<i>(2 mini tartelettes)</i>	

Provenance des produits

**Meringues artisanales : M. Ernst - Montricher*

*Produits laitiers : La Fromagerie Gourmande
Montricher*

Viandes : bœuf CH, porc CH

Vins : Vins de Morges

HORAIRES DE L'ESPACE GOURMAND

LUNDI :	9h – 16h
MARDI :	9h – 16h
MERCREDI :	9h – 17h
JEUDI :	9h – 16h
VENDREDI :	9h – 22h
SAMEDI :	9h – 17h
DIMANCHE :	9h – 18h

OUVERT LE VENDREDI SOIR

Groupes :

*Ouvert le soir dès 20 personnes,
uniquement sur réservation.
(Menu sur demande)*

Tél : +41 (0)21 864 37 65
www.lafromageriegourmande.ch

