



MENU

A PARTAGER POUR L'APÉRO

Planchette des Pléiades

29.00

Viande séchée, jambon cru, lard fumé,
salami et fromage

Coupe de Prosecco 9.00

Aperol Spritz 10.00

NOS ENTRÉES ET SALADES COMPOSÉES

Potage de saison	11.50
Salade verte	6.50
Salade variée du marché	9.50
Vol au vent forestier et petite salade	17.50
Salade de Chèvre chaud au miel du château de Blonay	18.50
Tomme Vaudoise au four, croustillant de lard et salade	18.50

POUR NOS P'TITS LOUPS

Portion de frites	7.50
Chicken nuggets et frites	14.00
Jambon avec frites ou pâtes	14.00

PLATS

Brochette minute de filet de boeuf (200 gr.), pommes frites, sauté de légumes	34.50
✓ Risotto à la milanaise, safran et petits légumes	24.00
✓ Risotto à la forestière	24.00
Spaghettis du chef (boeuf aigre-doux et petits légumes)	27.50



Macaroni du Chalet 24.50
pancetta, gruyère, oignons et crème



SPÉCIALITÉS DE LA RÉGION

Croûte au fromage nature	19.50
Croûte au fromage, jambon et œuf	21.00
Croûte aux champignons	19.50
Fondue Moitié-Moitié	25.00

NOS RÖSTIS 25.50

Montagnard, lard croustillant, fromage et oeuf

Forestier, sauce champignon

Astro, saucisse de veau et sauce oignons

Fondue vigneronne

39.00/personne

Filet de boeuf 220gr, avec pommes frites et salades et trio de sauces (dès 2 personnes)

DESSERTS

Tranche de tarte maison aux fruits de saison	6.50
Flan maison au caramel	6.50
Meringues et sa double crème de Gruyères	12.50
Coupe café glacé	11.00
Coupe valaisanne (sorbet abricot arrosé)	13.00
Raisins à la lie et glace vanille	12.00

Café maison

8.50

Café, Williamine et crème chantilly

CARTE DES VINS

Vins ouverts

	1dl	3dl	5dl
Yvorne, <i>Badoux Vins, Aigle</i>			
<i>Blanc, rouge, rosé</i>	4.40	13.20	22.00
Vin officiel de la Fête des Vignerons 2019			
<i>Lavaux Blanc AOC (Chasselas) , Lavaux Rouge AOC (Pinot Noir, Gamay)</i>			
1dl 4.60 3dl 13.80 Bouteille 70 cl 34.00			

Nos vins en bouteilles

Bt.

Blanc

Corniolley <i>Montet Vins, Blonay</i>		35.00
Villeneuve Grand-Cru <i>Coopérative Villeneuve</i>		35.00
Johannisberg Hurlevent <i>Favre Vins, Sion</i>	37,5 cl 24.00	44.00
Aigle «Blanc les Murailles» <i>Badoux Vins, Aigle</i>		44.00
Domaine de la Pierre Latine «Chasselas Grand-Cru» <i>Ph. Gex Vins, Yvorne</i>		45.00

Rosé

Œil de Perdrix <i>Badoux Vins, Aigle</i>	50 cl 22.00	
Les Bonnettes <i>Montet Vins, Blonay</i>	50 cl 22.00	
Œil de Perdrix Hurlevent <i>Favre Vins, Sion</i>		41.00

Rouge

Syrah Cave de Montorge <i>Favre Vins, Sion</i>	50 cl 27.00	
Corniolley <i>Montet Vins, Blonay</i>		35.00
Pinot Noir Villeneuve «L'Ange Bleu» <i>Coopérative de Villeneuve</i>		35.00
Pinot Noir du Chablais <i>Badoux Vins, Aigle</i>	50 cl 27.00	44.00
Syrah Hurlevent <i>Favre Vins, Sion</i>		44.00
Domaine de la Pierre Latine «Rouge de Rouge» <i>Ph. Gex Vins, Yvorne</i>		45.00

CARTE DES BOISSONS

Minérales

Henniez, jus de pommes, Coca-Cola, Nestea, Sinalco, Sprite	2dl 3.20 3dl 3.80
	Litre 10.00
Henniez, Coca-Cola, Nestea, Sinalco, Rivella, Sprite, Schorle, jus de pommes	5dl 5.00
Jus de fruits Granini (<i>orange, tomate, mutlifruits</i>)	33cl 5.00
Sanbittèr, Schweppes Tonic	4.50

Boissons chaudes

Café, espresso, thé	4.00
Cappuccino, renversé, machiatto, chocolat chaud	4.50

Bières pression

Eichhof	20cl 4.20 30 cl 4.80 50cl 7.80
---------	--------------------------------

Bières en bouteille


Eichhof (<i>sans alcool</i>)	33cl 6.00
Brasserie des 3 dames Sainte-Croix	
<i>La Voisine blonde</i>	33cl 6.50
<i>La Fraîcheur blanche aux agrumes</i>	33cl 6.50
<i>La Rivale rousse</i>	33cl 6.50
<i>Indian Pale Ale</i>	33cl 6.50
<i>Bise Noire</i>	33cl 6.50

Apéritifs

Martini (15%)	4cl	6.00
Campari (23%)	4cl	6.00
Pastis (45%)	4cl	6.00
Suze (20%)	4cl	6.00
Porto (19.5%)	4cl	7.00
Kir (<i>vin blanc et crème de cassis</i>)	1dl	7.00

Digestifs

Williamine (43%)	2cl	6.50
Abricotine (43%)	2cl	6.50
Vieille prune (40%)	2cl	6.50
Calvados (40%)	2cl	6.50
Grappa (40%)	2cl	6.50
Limoncello (30%)	2cl	6.50
Amaretto (28%), Bailey's Irish Cream (17%)	4cl	7.00
Whisky Johny Walker Red Label (40%)	4cl	10.00



Le restaurant des
Pléiades vous remercie
de votre visite et vous
souhaite un agréable
moment !