

Tous nos plats sont faits maison et, dans la mesure du possible,  
à base de produits frais de la région, de Suisse ou d'Italie

# Menu



Les prix sont en francs suisses, ils incluent le service et la TVA

# ... pour info...

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



Pour votre bien-être, il est nécessaire de nous faire part de vos allergies. Néanmoins, nous n'avons qu'une seule cuisine, il peut y avoir des traces de tous les allergènes dans tous nos plats. Pour les personnes intolérantes au gluten, nous avons au congélateur du pain sans gluten (achetés dans le commerce), n'hésitez pas à nous en demander.

- Végétarien
- Sans lactose
- ▲ Sans gluten
- ☒ Nous avons en réserve une version de ce plat sans lactose ET sans gluten
- \* Produits achetés tout prêts
- ① Contient des oeufs
- ② Contient du soja
- ③ Contient des fruits à coque
- ④ Contient du céleri
- ⑤ Contient de la moutarde
- ⑥ Contient des sulfites
- ( ) En fonction de l'offre du jour, peut contenir les ingrédients cités

# Froid...



Assiette de viande séchée IGP de Vionnaz (~100gr) ■ ▲	Portion	28.00
	Demi-assiette	17.00
Assiette de chez nous (~150gr) ▲	Portion	25.00
<i>Viande séchée IGP de Vionnaz, jambon cru, lard sec, saucisse fumée, fromages de Taney/Loz</i>	Demi-assiette	17.00
Choix de fromages de Taney/Loz (~200gr) ● ▲	Portion	18.00
	Demi-assiette	11.00
Petite salade verte ● ■ ① ② ⑤		6.50
<i>(Salade verte, tomates séchées et croûtons)</i>		
Tomme & salade ● ▲		16.00
<i>(Tomme gratinée au sirop d'érable, servie avec une salade, huile d'olive et vinaigre balsamique)</i>		
Sandwich mixte ① ② ⑤		9.50
<i>(Jambon, fromage et crudités, servi dans un pain pita garni d'une sauce mayonnaise)</i>		
Sandwich au fromage ● ③		9.50
<i>(Fromage, séré, confiture d'abricots du Valais, salade, pain aux noix maison)</i>		

# ...au fromage...

Les fondues: au fromage (~220gr) ●▲⑥	22.00
"avec les doigts" (~220gr) ●	25.00
à la bière "les Doigts" de la brasserie Seven Peaks à Morgins	
aux tomates (~220gr) ●▲⑥	25.00
1 seul type de fondue par table / Supplément pommes de terre	3.00

"Le menu Fondue" - pour 4 personnes	180.00
<i>1 grande assiette de Chez Nous, 2 fondues au fromage, 2 fondues "avec les doigts", 1 bouteille de Fendant 37.5, 2 bières "Les Doigts", 1 pot de thé, 4 cafés gourmands</i>	

Croûte au fromage ●	Nature	18.50
	Supplément pour jambon cuit	2.00
	Supplément pour 1 oeuf au plat	2.00
	Supplément pour fondue d'oignons ②	3.00

Potage du jour ● ☒ ②(①) (④) (⑤) (⑥)	Portion	11.00
Accompagné de pain et de fromage	En entrée	7.00

Le pain au levain est fait maison avec de la farine du Chablais. Le pain "aux graines" contient des graines de colza, pavot, chia, lin et tournesol, ainsi que de la farine de seigle.

# ...nos spécialités...

Poêlée de spätzlis maison aux orties de Taney ● 1 2 6 22.00  
*Sauce à la crème et au fromage de Taney*

Langue de boeuf, sauce aux câpres et röstis maison 2 6 21.00

## Nos röstis maison

*(pommes de terre de Rennaz, sel, poivre, huile de colza suisse)*

Röstis du Grammont ▲ 20.00

*(Röstis, ail, lardons, fromage à raclette)* Avec un oeuf au plat 22.00

Röstis Rustici ● ▲ 20.00

*(Röstis, tomates séchées du Valais, scamorza fumée, basilic, huile d'olive)*

Röstis nature ● ■ ▲ 13.00

Supplément pour fromage de Taney fondu 5.00

Supplément pour 1 cervelas grillé 4.00

Supplément pour 1 oeuf au plat 2.00

# Menu

**Taney'burger** ① ② ⑤ ⑥ 21.00

Double 28.00

*Hamburger de boeuf servi dans un pain maison au goût du jour, fromage de nos alpages fondu, oignons frits, tomate et sauce mayonnaise au séché.*

*Accompagné d'une salade verte et de chips maison aux pommes de terre de Rennaz*

**Hamburger végétarien** ● ① ② ⑤ 21.00

Double 28.00

*Pain noir au charbon de coco, tomme poêlée en robe de brick, tomates séchées du Valais et pesto*

*Accompagné d'une salade verte et de chips maison*

**Pour tous:** Supplément pour 1 oeuf au plat 2.00

*Possibilité d'avoir un pain sans lactose & sans gluten* ①

# ...les viandes...

Les viandes sont servies sur ardoises avec des beurres maison. Les portions ne sont pas calibrées et sont donc facturées en fonction du poids. N'hésitez pas à nous dire si vous souhaitez une "petite" ou une "grande" tranche ...

Prix de base pour l'ardoise 21.00  
*Beurre "Voronoff" et beurre à l'ail, röstis, salade de saison* ▲ ① ② ⑤

La viande est facturée en plus:

- Steak de boeuf	100gr	5.00
- Entrecôte de boeuf (min 250gr/pièce)	100gr	8.00
- Entrecôte parisienne de boeuf (environ 300gr/pièce)	100gr	11.00
- Filet de boeuf	100gr	13.00



# Menu enfant

*1 plat chaud à choix*

Petite salade verte ● ■ ▲ ① ② ⑤



Mini "Röstis du Grammont" ▲

Mini Croûte au fromage ●

Cervelas grillé et röstis ■ ▲



1 boule de glace et une chupa chups ● ▲

CHF 13.00



(Les glaces sont faites maison)

...douceurs

Tarte aux fruits maison ☒ (1) (3) 6.00  
*Accompagnée de crème chantilly*

Avec une petite boule de glace fleur de lait 7.50

Mi-cuit maison au chocolat, coeur de caramel au beurre salé ☒ 1 8.50  
*Accompagné de crème chantilly et d'une petite boule de glace fleur de lait*

Gaufre "de Liège" maison 1 8.50  
*Accompagnée d'une boule de glace fleur de lait et de crème chantilly*

Supplément pour un petit pot de confiture d'abricots du Valais maison 2.00

**Pour tous les desserts:** supplément pour crème double 2.50

Meringues maison 1 ■▲ et crème double 11.00  
*2 meringues maison servies avec de la crème double et accompagnées  
d'une petite boule de sorbet framboise et d'un bricelet maison (qui contient du lactose  
et du gluten 1 6)*

Café gourmand 9.50  
*Thé ou café garni d'une mini meringue 1 ■▲, d'un peu de crème double ▲ et d'une  
mini boule de sorbet abricot maison ▲■*

# & nos glaces maison

## Glaces artisanales maison

- Fleur de lait (Lait de Taney ou du Flon) ▲
- Caramel (Morceaux de caramel maison et lait de Taney ou du Flon) ▲
- Mocca (Café et lait de Taney ou du Flon) ▲
- Sorbet abricot (Abricots du Valais) ▲■
- Sorbet pruneaux (Pruneaux du Valais) ▲■
- Sorbet framboise (Framboises du Valais) ▲■

Prix par boule 4.00

Supplément pour crème chantilly 1.50

Sorbet pruneau (*Sorbet pruneau et eau-de-vie de pruneau*) ▲■ 11.50

Sorbet abricot (*Sorbet abricot et "Douce" d'abricot*) ▲■ 11.50

Coupe limoncello (*Glace Fleur de lait et limoncello*) ▲ 11.50

Palette de dégustation 13.00

*Une petite portion des 3 coupes arrosées*

Café glacé ▲ mini / normal 8.00 / 10.50

*(Espresso, glace fleur de lait et mocca, crème chantilly)*

Supplément pour Baileys 3.00

*Toutes les glaces sont servies avec un bricelet maison qui contient du lactose, des oeufs, du gluten et des sulfites.*

## Bon appétit !