

Les Entrées

Nos entrées sont servies uniquement pour précéder le plat principal

Saucisse sèche, pickles & pain	13.-
Ardoise de l'Étable *viande séchée-lard cru-jambon cru-fromages*	27.-
Petite salade verte	8.50
Cassiolette de champignons.....	15.50
Bisque d'écrevisses & rouille maison	18.-
Terrine de l'Étable & confit du moment	17.50
Tartare d'écrevisses	19.50

Les Plats principaux

Jambonneau rôti au miel	30.-
* accompagné de pdt et légumes de saison *	
Tartare de Veau aux câpres & noisettes	39.-
* servi avec pdt rôties + salade verte *	
Côte de bison à partager (poids selon arrivage)	12.50/100g
* servi avec pommes de terre et légumes de saison *	

Les Poissons des lacs

Truite du vivier aux agrumes.....	39.50
écrasé de petits pois	
Bouillabaisse des lacs de Suisse	42.-
féra, silure et brochet, rouille et toasts	



Nos Plats Végétariens

Tatin de légumes de saison & fromage de brebis frais.....	26.-
Cassiolette de champignons & salade verte	28.-

L'assiette Vegan

Selon disponibilité du jour	29.-
-----------------------------------	------

Les salades estivales

Salade du pêcheur.....	30.-
tartare d'écrevisses, omble chevalier et truite fumés	
Salade vaudoise	25.-
tomme vaudoise panée, noix	
Tomme de chèvre de la ferme d'Onnaz sur salade verte	26.-

Les Mets au Fromage

La fondue de l'Etable	28.50
Croûte au fromage.....	23.-
Croûte au fromage + œuf ou jambon	25.-
Croûte au fromage + œuf + jambon	27.-

Pour le plaisir de partager sur commande 24 heures à l'avance

Poulet fermier "Patte Noire"	32.-pp
------------------------------------	--------



Pour les p'tits loups

Uniquement pour les enfants jusqu'à 10 ans

Macaronis du chalet

*pâtes - fromage - crème *15.-

Brochette de saucisse de veau servie avec frites ou légumes15.-

Pilons de poulet rôtis servis avec frites ou légumes15.-

Provenances des viandes : Bison US ou Canada – Porc CH – Veau CH – Volaille CH

Provenance des poissons : CH ou Europe

Allergies

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers les informations sur les mets pouvant déclencher des allergies ou des intolérances



Nos Desserts

Tarte maison	6.50
Meringues crème de Gruyère	10.50
Meringues crème de Gruyère avec une boule de glace	15.-
Glace artisanale – la boule.....	4.50
Sorbet Abricot et eau de vie d'abricot	14.50
Sorbet poire et eau de vie de poire.....	14.50
Tartelette au citron	9.-
Mousse au Toblerone noir	9.-
Cerises au Kirsh	14.-
Supplément de chantilly	2.-



Boissons sans alcool

Café *Fairtrade* Arabica	4.50
Double espresso	7.-
Renversé	4.80
Cappuccino	5.50
Lait chaud	3.50
Chocolat chaud/Ovomaltine	5.-
Café/chocolat viennois	6.-
Eau minérale 2/3/5 dl/1L	3.80/4.50/5.80/11.-
Sirop maison divers 3/5dl	4.50/6.-
Coca/Thé froid/Sprite 3/5dl	4.-/4.80/6.-
Coca zéro/Thé pêche (33 cl)/Sinalco	4.80
Tonic (2dl)	5.-
San Bitter (1 dl)	5.-
Jus fruits (2.5 dl)pommes-poirs-abricots	5.50
Ramseier 3/5 dl	4.80/6.-
Schorle (5 dl)	6.-
Rivella rouge/bleu (5 dl)	6.-

La Carafe d'eau de Gryon 5dl.2.-/pers

Thés *Newby*

English breakfast 4 dl	5.-
Earl grey 4 dl	5.-
Hunan Green 4 dl	5.-
Jasmine Princess 4 dl	5.-
Peppermint 4 dl	5.-
Stawberry & mango 4dl	5.-
Verbena 4 dl	5.-
Hibiscus 4 dl	5.-
Rooibos orange 4dl	5.-
Ginger Lemon 4 dl	5.-

Avec Alcool

Café de l'Etable

(Amaretto/vieille prune/Baileys)	10.-
Choco-Rhum	10.-
Grog	8.-

Bières Suisses

Blonde DrGab's pression (3dl)	5.-
Blonde DrGab's pression (5 dl)	9.50
Blonde Pitcher (1,4l)	22.-

Spéciale DrGab's (3dl)	5.50
Spéciale DrGab's (5 dl)	10.-
Spéciale Pitcher (1,4l)	24.50
Sans alcool (33cl)	6.-

Cidre 33cl 4,5°	6.-
Bière bouteille du moment (voir l'ardoise)	

Apéritifs

Pastis 45° Ricard (2 cl)	6.-
Martini 15° (4 cl)	6.-
Suze 20° (2 cl) Suze Coca	5.-/6.50
Bitter Diablerets 18° (4 cl) Surf	5.-/6.50
Spritz Apérol (4 cl)	10.-
Spécial du moment	10.-
Gin Tonic 37,5°(4cl)	15.-

Digestifs

Eau de vie Abricot / Poire 42° (2 cl)	9.-
Moitié-moitié (2 cl)	9.-
Baileys 17° (2cl)	8.-
Eau-de-vie de raisin 45° (2 cl)	8.-
Eau-de-vie de raisin barrique 48° (2cl)	9.-
Génépi 40° (2 cl)	8.-
Vieille prune 40° (2 cl)	8.-
Amaretto 28° (2 cl)	8.-
Gin 37.5° (2/4 cl)	8.-/12.-
Vodka 37.5° (2/4 cl)	8.-/12.-
Rhum 37.5° (2 cl/4cl)	8.-/12.-
Whisky 37.5 (2 cl/4cl)	8.-/12.-
Gentiane 42° (2 cl)	8.-
Kirsh 43° (2 cl)	8.-
Coing 43° (2 cl)	8.-



L'Étable tient à remercier ses fournisseurs grâce auxquels nous pouvons vous proposer des produits frais et régionaux de qualité.

Les Viandes

Boucherie Erard Chesières

Boucherie Nicolier Ollon

Ferme Mottiez Col de la Croix

Famille Bonzon Chesières

Fruits & Légumes

Léguriviera Vevey

Jaton-Gavillet Peney le Jorat

Stadler Aigle

Fabrice Fruits Fully

Baudat Cédric

Fromages

Ferme des Chaux Famille Delessert Gryon

Ferme d'Onnaz Famille Cathélaz

Ferme Praz Romond Puidoux

Poissons

Les fumoirs de Chailly

Pisciculture de Vionnaz

Maison Bianchi