

Petite carte à toute heure « *Le salé* »
Snacks to be shared at all times “*The salty*”

<i>De 9h à 11h30 from 9h00 to 11h30</i>	
Œufs brouillés nature Plain scrambled egg	6.-
+ fromage cheese	3.-
+ lard grillé bacon	3.-
Pain grillé, beurre et confiture Toast, jam and butter	2,50
Croissant	2,50
<i>La pièce de fromage de chèvre affiné de Forel</i>	12.-
<i>Fresh goat cheese's piece from Forel</i>	
Trio de Fromage du Col de Jaman & Forel	15.-
Cheese's regional trio from Col de Jaman & Forel	
Saucisson fumé du Col de Jaman, Julien Brodard	12.-
Smoked salami from Col de Jaman, Julien Brodard	
La terrine du moment	12.-
Homemade terrine of the moment	
La planchette	18.-
Viande séchée maison, saucisson fumé & fromages de notre Alpage	
Homemade dry meat, saucisson and cheese from our Alpine pasture	
Tapas du moment	6.-
Seasonal tapas	
Olives Kalamata	6.-
Kalamata's Olives	

Petite carte à toute heure « *Les douceurs* »
Snacks to be shared at all times “*The sweet*”

Le Chevreuse

Fond macaron, pralin croustillant, mousse chocolat 72%

Macaroon base, crispy praliné, 72% chocolate mousse

Petit Small

7.-

Grand Big

12.-

Le Café Gourmand

15.-

Boisson chaude + 3 mignardises

Hot drink + 3 small pastries

Le Café Gourmand

15.-

Boisson chaude + 3 mignardises

Hot drink + 3 small pastries

La tarte aux fruits du moment servie tiède

5.-

Seasonal fruit tart served warm

Seulement le only on week-end

Les glaces et sorbet de la Conversion

La boule A scoop

4.-

Glaces :

Fior di latte, Crème de whisky, Chocolat/Noisette,

Pistache, Caramel beurre salé

Panna, Whisky cream, Chocolate/Hazelnut,

Pistachio, salted butter caramel

Sorbets :

Chocolat Grand Cru, Framboise, Poire, Citron/basilic, Abricot du Valais

Dark chocolate, Raspberry, Pear, Lemon/basil, Swiss Apricot

+ crème chantilly whipped cream

1.-

+ sauce chocolat chocolate sauce

2.-