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
Le paiement par carte (EC-Direct, Maestro & Postcard)
est possible dès CHF 20.- d'achat.

# ... 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
- ❶ Contient des oeufs
- ❷ Contient du soja
- ❸ Contient des fruits à coque
- ❹ Contient du céleri
- ❺ Contient de la moutarde
- ❻ 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 | 27.00 |
| | Demi-assiette | 16.00 |
| Assiette de chez nous (~150gr) ▲ | Portion | 24.00 |
| *Viande séchée IGP de Vionnaz, jambon cru, lard sec, saucisse fumée, fromages de Taney/Loz* | Demi-assiette | 14.00 |
| Choix de fromages de Taney/Loz (~200gr) ● ▲ | Portion | 17.00 |
| | Demi-assiette | 9.00 |
| Petite salade verte ● ■ ❶ ❷❺ | | 5.00 |
| *(Salade verte, tomates séchées et croûtons)* | | |
| Tomme & salade ● ▲ | | 14.00 |
| *(Tomme gratinée au sirop d'érable, servie avec une salade, huile d'olive et vinaigre balsamique)* | | |
| Sandwich mixte ❶ ❷ ❺ | | 9.50 |
| *(Jambon, fromage et crudités, servi dans un pain pita garni d'une sauce mayonnaise)* | | |
| Sandwich au fromage ● ❸ | | 9.50 |
| *(Fromage, séré, confiture d'abricots du Valais, salade, pain aux noix maison)* | | |

Origine des viandes - Suisse

# ...au fromage...

| | | |
|---|---|---|
| Les fondues: | au fromage (~220gr) ● ▲ ❻ | 22.00 |
| | "avec les doigts" (~220gr) ● | 25.00 |
| | *à la bière "les Doigts" de la brasserie Seven Peaks à Morgins* | |
| | aux tomates (~220gr) ● ▲ ❻ | 25.00 |

1 seul type de fondue par table / **Sur demande:** pommes de terre en robe des champs

"Le menu Fondue" - pour 4 personnes 160.00
*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*

| | | |
|---|---|---|
| Croûte au fromage ● | Nature | 16.00 |
| | Supplément pour jambon cuit | 2.00 |
| | Supplément pour 1 oeuf au plat | 2.00 |
| | Supplément pour fondue d'oignons ❷ | 3.00 |

| | | |
|---|---|---|
| Potage du jour ● ☒ ❷(❶) (❹) (❺) (❻) | Portion | 9.00 |
| *Accompagné de pain et de fromage* | En entrée | 6.00 |

Le pain est fait maison et est au levain. 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 ● ❶❷❻ 18.00
*Sauce à la crème et au fromage de Taney*

Langue de boeuf, sauce aux câpres et röstis maison ❷❻ 18.00

## Nos röstis maison

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

Röstis du Grammont ▲ 18.00
*(Röstis, ail, lardons, fromage à raclette)* Avec un oeuf au plat 20.00

Röstis Rustici ● ▲ 17.00
*(Röstis, tomates séchées, scamorza fumée, basilic, huile d'olive)*

Röstis nature ● ■ ▲ 13.00

Supplément pour choix de fromages de Taney 7.00
Supplément pour 1 cervelas grillé 4.00
Supplément pour 1 oeuf au plat 2.00

Origine des viandes et des oeufs - Suisse

# Burgers

**Taney'burger** ❶ ❷ ❺❻ 18.00

Double 27.00

*Hamburger de boeuf servi dans un pain maison au goût du jour, fromage de nos alpages fondu, oignons frits, tomate et sauce mayonnaise au séré.*
*Accompagné d'une salade verte et de chips maison aux pommes de terre de Rennaz*

**Hamburger végétarien** ● ❶ ❷ ❺ 16.00

Double 22.00

*Pain noir au charbon de coco, tomme poêlée en robe de brick, tomates séchées 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* ❶

Origine des viandes et des oeufs - Suisse

# ...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 | | 19.00 |
| *Beurre "Voronoff" et beurre à l'ail, röstis, salade de saison* ▲ ❶ ❷ ❺ | | |
| 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 |

Origine des viandes et des oeufs - Suisse

# Menu enfant

*1 plat chaud à choix*

Petite salade verte ● ■ ▲ ❶ ❷ ❺

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 ☒ (❶) (❸) 5.00
*Accompagnée de crème chantilly*
Avec une petite boule de glace fleur de lait 6.50

Mi-cuit maison au chocolat, coeur de caramel au beurre salé ☒ ❶
*Accompagné de crème chantilly et d'une petite boule de glace fleur de lait* 6.50

Gaufre "de Liège" maison ❶ 6.50
*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 1.50

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

Meringues maison ❶ ■ ▲ et crème double 8.00
*(crème servie dans un bricelet maison qui contient du lactose et du gluten ❶❻)*
Supplément pour une petite boule de glace fleur de lait 1.50
Supplément pour coulis de framboises 3.00

Café gourmand 8.00
*Thé ou café garni d'une mini meringue ❶ ■ ▲, 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)* ▲■ | 9.50 |
| Sorbet abricot *(Sorbet abricot et "Douce" d'abricot)* ▲■ | 9.50 |
| Coupe limoncello *(Glace Fleur de lait et limoncello)* ▲ | 9.50 |
| Palette de dégustation | 12.00 |

*Une petite portion des 3 coupes arrosées*

| | | |
|---|---|---|
| Café glacé ▲ | mini / normal | 6.50 / 8.50 |

*(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 !**