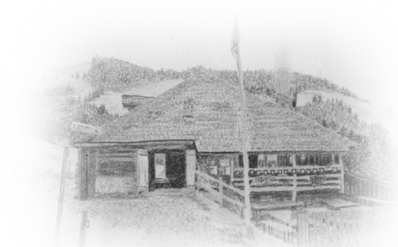


# Buvette d'Alpage Les Mongerons

Liste de prix 2023

Un petit coin de paradis où il fait bon se retrouver...

Un petit coin de paradis oégion de Gruyère  
Des mets traditionnels cuisinés au feu de bois  
Une ambiance chaleureuse et conviviale...  
Sans oublier Marcel et Odile les patrons.



## Menus au feu de bois

Macaronis de Chalet (avec Gruyère d'alpage)	16.00	CHF
Soupe de Chalet (dès 6 personnes uniquement sur réservation)	16.00	CHF
Enfant jusqu'à 10 ans 1/2 portion	8.00	CHF
<u>Le Dimanche : Uniquement sur réservation à partir de 10 personnes</u>		
Soupe aux choux accompagnée de jambon de campagne, lard, saucisse Et saucisson, pommes de terre, choux chauds et carottes. (A volonté)	23.00	CHF

## Fondues

Moitié-Moitié	250 gr	22.00	CHF
Molésou (Gruyère et Vacherin d'alpage)	250 gr	22.00	CHF
Chèvres	250 gr	23.00	CHF

## Met chaud

Saucisse de campagne, pain et moutarde	9.50	CHF
--	------	-----

## Mets froids

Assiette de jambon	17.00.	CHF
Jambon, saucisson et lard		
Assiette des Mongerons	17.00	CHF
Jambon, saucisson lard, fromages.		
Assiette Montagnarde		
Saucisse séchée, fromages		
Tomme de Chèvres servie avec pain.	8.50	CHF
A l'emporter	6.50	CHF

## Desserts



### Desserts avec double crème de la Gruyère

Ananas double crème ( 3 tranches )	6.00	CHF
Ananas double crème avec kirsch	7.00.	CHF
Meringues double crème ( 2 coques )	7.50	CHF
Meringue simple ( 1 Coque )	4.00	CHF
Portion double crème	4.50	CHF

### Dessert

Ananas Nature ( 3 Tranches )	3.50	CHF
------------------------------	------	-----

### Biscuits, douceurs

Pain d'anis	8.50	CHF
Croquets	8.50	CHF
Bricelés	8.50	CHF
Caramels à la crème	6.00	CHF

### Nouveauté pour apéritifs

Bricelés salés	8.50	CHF
----------------	------	-----



## Cafés Thés Tisanes

Café nature ou crème	3.00	CHF
Thé noir nature ou crème	3.00	CHF
Menthe, Verveine, Cynorhodon	3.00	CHF
Café Mongerons	4.50	CHF
Café Lutz	5.50	CHF

## Digestifs

Vielle prune (nouveau)	6.00	CHF
Pomme	4.00	CHF
Poire à botzi Kirsch Gentiane Abricotine	5.50	CHF
Amareto (nouveau)	5.00	CHF

## Apéritifs

Absinthe	5.50	CHF
Suze, Martini, Cynar	6.00	CHF
Apérol Spritz	8.00	CHF

## Bières

Bière Cardinal	4.50	CHF
Bière sans alcool	4.00	CHF

## **Nouveauté cette année : Bière artisanale Brasserie de la Gruie**

Bière FU (bière rousse) florale et fruitée

Bière RYO (bière blonde) fruitée et rafraîchissante

Bière DZE (bière blanche) douce avec mélange de goût de malt de blé

Et de subtiles notes de litchis

**7.50 CHF**



## Minérales

Coca, coca zéro, rivella rouge ou bleu, jus de pomme, thé froid, limonade citron  
Henniez verte

2 dl	3.00	CHF
3 dl	3.50	CHF
5 dl	5.00	CHF
1,5 l.	7.00	CHF

## CARTE DES VINS

### Vins Blancs

Fendant dl	4.00	CHF
Fendant 5 dl	17.00	CHF
Vully dl	4.50	CHF
Vully 5 dl	18.00	CHF
Yvorne dl	5.50	CHF
Yvorne 5 dl	21.00	CHF
Johannisberg dl	5.50	CHF
Johannisberg 5 dl	21.00.	CHF

### Vin Rosé

Oeil de Perdrix dl	4.50	CHF
Oeil de Perdrix 5 dl	18.00	CHF

### Vins rouges

Goron dl	4.00	CHF
Goron 5 dl	17.00	CHF
Pinot noir dl	5.50	CHF
Pinot noir 5 dl	21.00	CHF

# MENU DE GROUPES

*Dès 10 personnes qui prennent le même menu :*

Menu n° 1	<i>Plats fromages, macaronis, jambon. Dessert à choix</i>	28.00	CHF
Menu n° 2	<i>Plats fromages, soupe chalet jambon. Dessert à choix</i>	28.00	CHF
Menu n° 3	<i>Plats fromages, soupe aux choux avec garniture jambon p.d.t choux, carottes. Dessert à choix</i>	32.00	CHF
Menu n° 4	<i>Plats jambon, fondue (supplément de CHF 1.00 pour fondue de chèvre. Dessert à choix</i>	31.00	CHF