

## ENTRÉES / APÉROS

	petit	grand
<b>Dégustation de fromages</b> Comparez les meilleurs fromages de Suisse	v	6.00/pers.
<b>Planchette du pays à partager</b> Assortiments de viandes froides et de fromages	17.00	23.00
<b>Spécialités aux fromages à partager</b> Boulettes moitié-moitié, rouleaux de printemps au vacherin, samoussas au gruyère, variantes du Chef		20.00
<b>Planchette de pizzas Catillon à partager</b> Pâte à pizza, sauce tomate, jambon de la borne, gruyère, vacherin		14.00
<b>Croque-Monsieur Moléson</b> Jambon et vacherin accompagné d'une salade verte		14.00
<b>Salade verte</b> Salade du marché	v	6.00 9.00
<b>Salade mêlée</b> Salade de crudités de saison	v	9.00 14.00
<b>Salade de chèvre chaud</b> Salade verte, tomates, pignons de pin et croûtons, toasts au chèvre et miel	v	13.00 18.00
<b>Salade César</b> Salade verte, poulet, pignons de pin, croûtons, tomates, copeaux de parmesan		12.00 17.00
<b>Salade Catillon</b> Salade verte, gruyère, tomates, jambon de la borne, croûtons		13.00 18.00
<b>Croustade au vacherin</b> Salade verte, pignons de pin, croûtons, tomates, croustade de vacherin, vinaigre balsamique	v	17.00

## SANDWICHES

<b>Sandwich au choix</b> Jambon, gruyère, jambon et gruyère, thon, salami ou poulet <i>A l'emporter ou servi sur place</i>		7.50
--	--	------

## TERROIR

	petit	grand
<b>Soupe de chalet</b> Pommes de terre, légumes, gruyère, crème	v	8.00 13.00
<b>Croûte au fromage</b> Pain, gruyère et vacherin Avec jambon ou œuf Avec jambon et œuf	v	18.00 20.00 22.00
<b>Macaronis de chalet</b> Macaronis, gruyère, oignons, jambon à l'os et crème fraîche		19.00
<b>Fondue moitié-moitié</b> <i>Portion 220 g par pers.</i> Vacherin/ gruyère fondus au vin blanc, servie avec pain et pommes de terre	v	24.00/pers.
<b>Fondue vacherin</b> <i>Portion 220 g par pers.</i> Composée de différents morceaux de vacherins. Elle se mange tiède et crémeuse. Servie avec pain et pommes de terre	v	25.00/pers.
<b>Fondue aromatisée</b> <i>Portion 220 g par pers.</i> A l'ail des ours Aux noix Aux piments Aux bolets	v	28.00/pers. v 28.00/pers. v 28.00/pers. v 28.00/pers.
<b>Fondue trio</b> <i>dès 3 pers. tarif par pers. portion 220 g par pers.</i> Choisissez 3 fondues moitié-moitié nature ou aromatisée. <i>Nous vous les servons dans un caquelon à 3 compartiments</i>	v	28.00/pers.
<b>Rösti Tomme</b> Tomme gratinée sur rösti	v	20.00
<b>Rösti Valaisan</b> Rösti, tomates fraîches	v	21.00
<b>Rösti Vacherin</b> Rösti, vacherin	v	21.00
<b>Rösti «Tché nous»</b> Rösti, gruyère, vacherin et jambon à l'os		22.00
Supplément œuf pour tous les röstis		1.00
<b>Pizza Catillon</b> Pâte à pizza, sauce tomate, jambon de la borne, gruyère, vacherin <i>A l'emporter ou servie sur place</i>		17.00

## TERRE ET MER

<b>Burger Catillon</b> Steak haché maison, oignons, cornichons, tomates, tranche de vacherin, compactés dans un pain gravé «Gruyères» et garnitures		24.00
<b>Suprême de volaille</b> Suprême de volaille, sauce forestière et garnitures		21.00
<b>Entrecôte de cheval</b> Entrecôte de cheval 200 g, sauce à choix et garnitures		27.00
<b>Filet de bœuf</b> Filet de bœuf 200 g, sauce à choix et garnitures		42.00
<b>La luge</b> Filet de bœuf, monté sur châssis sport à griller soi-même sur ardoise, sauce à choix et garnitures <i>Aussi servi sur assiette</i>	1 x 200 g	42.00
Garnitures Frites, pâtes, pommes de terre vapeur ou légumes poêlés		
Sauces Poivre vert, forestière, échalotte ou beurre café de Paris		
<b>Frites</b> Portion de frites	v	5.00

## PÂTES

<b>Pâtes bolognaise</b> Viande de bœuf hachée, tomates		17.00
<b>Pâtes carbonara</b> Jambon, crème et œuf		18.00
<b>Tagliatelles au saumon</b> Saumon, sauce tomate, crème	v	22.00

## ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

<b>Assiette miniclub</b> Chicken-nuggets et garnitures		10.00
<b>Assiette Nemo</b> Sticks de poisson et garnitures	v	10.00
<b>Burger junior</b> Hamburger maison et garnitures		10.00
<b>Mini-bolo</b> Viande de bœuf hachée, tomates		10.00
<b>Mini pizza</b> Pâte à pizza, sauce tomate, mozzarella	v	10.00
Supplément jambon		1.00

## DESSERTS

<b>Tarte du jour</b> Selon la saison		6.00
<b>Café gourmand</b> Quelques douceurs avec le café...		12.00
<b>Crème brûlée au génépi</b> Aux herbes des montagnes		10.00
<b>Fondant au chocolat maison</b> Moelleux au chocolat chaud au cœur coulant		10.00
<b>Tradition</b> Meringues et crème double de la Gruyère		10.00
<b>Soufflé glacé</b> Soufflé maison à l'absynthe		11.50
<b>Tiramisu maison</b> Crème de mascarpone au café, biscuit génoise		9.00
<b>Vacherin glacé</b> Meringues de la Gruyère, glaces, chantilly		10.00
<b>Glaces et sorbets</b> Demander la carte auprès du personnel		