

ASSIETTES FROIDES

COLD PLATES

Salade verte <i>Leaf salad</i>	⊗ ♡	7.50
Salade du jour <i>Salad of the day</i>	♡	17.00
Planchette du terroir Fromages et viandes froides du pays « Terroir » platter - cheeses and cold meats	⊗	Petite 18.00 Grande 24.00
Planchette de 3 fromages de la région <i>Local cheeses platter</i>	⊗	14.00

METS DU PAYS

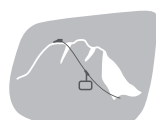
COUNTRY SPECIALITIES

Velouté de légumes <i>Vegetable soup</i>	VEGAN ⊗	Petit 7.50 Grand 12.00
Soupe de chalet <i>Chalet soup</i>		9.50 14.00
Macaroni de chalet <i>Chalet macaroni</i>		22.00
Fondue moitié-moitié servie avec du pain <i>Half and half Fondue served with bread</i>	♡	24.00
+ Supplément pommes de terre + Extra potatoes		+ 5.00
Fondue vacherin (se déguste tiède) servie avec des pommes de terre <i>Vacherin cheese Fondue (is tasted lukewarm) served with potatoes</i>	⊗ ♡	25.00
Fondue chèvre Servie avec des pommes de terre <i>Goat cheese Fondue served with potatoes</i>	⊗ ♡	28.00

RÖSTIS

RÖSTIS

Le Suisse Lardon, oignons, Gruyère AOP et Vacherin AOP « The Swiss » : bacon, onions, Gruyère AOP and Vacherin AOP cheese		23.00
Le Moléson Saucisse à rôtir et son jus truffé, tomme Moléson « The Moléson » : roast sausage with truffle juice, Moléson tomme cheese		25.00
Rösti aux champignons <i>Rösti with mushrooms</i>	♡	22.00



le sommet
RESTAURANT ■ MOLESON, CH

⊗ = sans gluten / gluten free

♡ = végétarien / vegetarian

Veillez consulter notre équipe pour toute question sur les allergies de nos plats. Tous les prix sont en francs suisses. Service et TVA inclus.

Please ask our staff if you have any questions about which allergens our dishes contain. All prices are in Swiss francs. Service and VAT included.

CROÛTES

CHEESE CRUSTS

La « Silver » Pain, Gruyère AOP et Vacherin AOP <i>The « Silver » cheese crust</i> Bread, Gruyère AOP cheese, Vacherin AOP cheese	♡	21.00
La « Gold » Pain, jambon de la Borne, Gruyère AOP, Vacherin AOP <i>The « Gold » cheese crust</i> Bread, smoked ham, Gruyère AOP cheese, Vacherin AOP cheese		21.00

CLASSIQUES

CLASSICS

Plat du jour <i>Today's special</i>		19.00
Cheese burger, frites et salade Bun, steak pur bœuf, Gruyère AOP, tomate, salade, sauce maison <i>Cheese burger, chips and salad</i> Bun, pure beef steak, Gruyère AOP cheese, tomato, salad, house sauce		22.00
Saucisse de veau, sauce à l'oignon et frites <i>Veal sausage, onion sauce and french fries</i>		18.00
Chicken nuggets et frites <i>Chicken nuggets and french fries</i>		16.00
Escalope de veau Milanaise et garniture du jour <i>Veal escalope Milanese and side dish of the day</i>		26.00
Quinoa sauté aux petits légumes <i>Sautéed quinoa with vegetables</i>	⊗ ♡	19.00
Portion de frites <i>French fries</i>	⊗ ♡	7.50

POUR LES ENFANTS

CHILDREN

P'tit veau et frites <i>Veal sausage and french fries</i>		11.00
Pâtes au fromage <i>Pasta with cheese</i>	♡	11.00
Chicken nuggets et frites <i>Chicken nuggets and french fries</i>		9.00

DESSERT

DESSERTS

Tarte du jour <i>Pie of the day</i>		7.00
Meringues à la double crème <i>Double cream and meringues</i>	⊗	10.00
Verrines de la maison <i>Verrines of the house</i>		9.00
Gâteau bullois <i>Bullois cake</i>		6.00
Glaces à choix au self-service <i>Ice cream in the self-service area</i>		