



CARTE DES METS

NOS ENTRÉES

Salade verte	6.-
Salade mêlée	8.-
La planchette apéro tomme vaudoise et saucisson maison	16.-
Planchette apéro avec supplément lard et jambon cru	23.-
La terrine campagnarde maison	13.-
Le velouté de légumes du jour et ses croûtons	7.-

NOS PETITS PLATS MIJOTES

La proposition du moment, au gré des saisons et de notre inspiration.

AU PAYS DES ÉPICES

Le curry de Vuargny (<i>légumes de saison, lentilles corail, pois chiches, poulet ou falafels</i>)	22.-
Le chili qui réchauffe (<i>lentilles brunes, haricots rouges et noirs, paprika et origan</i>)	17.-
Le bol de Vuargny (<i>légumes, quinoa, pois chiches, poulet ou falafels, sauce curry-cacahuètes</i>)	22.-

LES TRESORS DES ORMONTS ET DU PAYS D'EN HAUT

La croûte aux champignons et sa salade mêlée	20.-
La croûte au fromage des Ormonts /Pays d' En Haut	19.-
Supplément jambon et œuf	3.-
La fondue de Nulle Part (250 gr) et ses accompagnements	25.-
La fondue à la tomate avec pain, pommes de terre et ses accompagnements	27.-
La fondue aux bolets et ses accompagnements	27.-

LES SPECIALITES DE VUARGNY

Le tartare de bœuf de Highland, élevage local, (200 gr), toasts et frites maison	34.-
La fondue Vuargneyarde (bœuf 250 gr) dans son bouillon aux vin rouge épicé	43.-
La pavé de bœuf l'Auberge (250 gr) sur ardoise et ses 3 beurres maison	44.-

Toutes nos spécialités sont servies avec frites maison et salade mêlée

Provenance des viandes et volailles Suisse – France – Autriche

LES PATES

Sauce campagnarde (champignons de paris – lardons – tomates)	22.-
Sauce carbonara	22.-
Sauce forestière	22.-
Sauce bolognaise	22.-

POUR LES KID'S

L'assiette jambon-frites	13.-
L'assiette de pâtes sauce à choix	13.-
L'assiette nugget 's frites	13.-

SUR RESERVATION

La fondue bourguignonne de bœuf – cheval – poulet (250 gr)	39.-
La fondue bressanne (250 gr)	36.-
La fondue vegetal cheese	25.-

Toutes nos viandes et volailles sont servies avec frites maison et salade du jour

DESSERTS

La tarte de Linz	7.-
La coupe Glacier des Diablerets café, espresso, chantilly	11.-
La coupe Comtesse d'Aigle, glace vanille, chocolat chaud, chantilly	11.-
La coupe pruneaux d'Agen, glace vanille, eau de vie de pruneaux, chantilly	13.-
La coupe Rumtopf, fruits 4 saisons marinés au rhum, glace vanille, chantilly	13.-
La coupe Venin des Ormonts, liqueur aux herbes de montagne, glace vanille, chantilly	13.-
Chaud – froid de pommes flambées au calva , glace vanille, chantilly	12.-
Le café gourmand	14.-
La boule de glace – parfum à choix	3.-

Allergènes : nous vous renseignons volontiers sur la composition de nos plats et sur la présence d'allergènes. Sur commande préalable nous vous cuisinons avec plaisir des préparations sans gluten, sans lactose ainsi que des plats végétariens.

www.relaisdevuargny.ch

079.623.14.80 / 024.491.14.67

