

## LES SPÉCIALITÉS DU CAVEAU 10-50 PERSONNES

### La Planchette du Caveau

Saucisson sec et pain pour accompagner votre apéritif 12.00

### Le quart d'heure vaudois

Assiette de viande séchée 80 gr. 21.00

En entrée ou en accompagnement pour la raclette 50 gr. 12.00

### Le Plateau du Caveau

Viande séchée, jambon cru, tomme vaudoise et gruyère 25.00

### Nos salades

Salade verte 6.50

Salade mêlée 8.50

### Nos spécialités vaudoises

Tomme vaudoise chaude sur nid de salade tendre 12.50

Boutefas tiède sur salade de pommes de terre aux poireaux 19.00

Saucisse aux choux et papet vaudois 19.50

Feuilleté de foie de lapin à la vaudoise 22.00

### Délices aux fromages du pays

Fondue moitié-moitié ou au vacherin 22.00

Fondue à la tomate 25.00

### La Raclette et ses garnitures

La portion 6.00

A discrétion 28.00

### Du terroir

Steak de bœuf de nos Monts, beurre café de Paris

Pommes frites 32.50

FONDUES CHINOISES ET BOURGUIGNONNE SUR DEMANDE



## LES SPÉCIALITÉS DU CAVEAU 10-50 PERSONNES

### Le Menu Dégustation

Mini fondue en dégustation

\*\*\*

Viande séchée et jambon cru

\*\*\*

La Raclette et ses garnitures

\*\*\*

Ananas au kirsch

Fr. 42.00

### Le Menu du Guillon

Assiette de jambon cru et viande séchée

ou

Feuilleté de foie de lapin à la vaudoise

\*\*\*

Salade verte

ou

Salade mêlée

\*\*\*

Raclette

ou

Fondue moitié-moitié

\*\*\*

Arc en ciel de fruits frais au kirsch

ou

Ananas au kirsch

Fr. 48.00