

## 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 boeuf de nos Monts, beurre café de Paris, pommes frites	32.50
--	-------

### Fondues chinoises et bourguignonne sur demande

---

**Menu Dégustation**

par personne 42.00

Mini fondue en dégustation

\*\*\*\*\*

Viande séchée et jambon cru

\*\*\*\*\*

La Raclette et ses garnitures

\*\*\*\*\*

Ananas au kirsch

---

**Menu du Guillon**

par personne 48.00

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

---