



Menu de la Semaine

Tout ce que tu manges vient de la région!

Si tu as des allergies ou des intolérances alimentaires, viens nous voir au Bar !

Le P'tit Déj / Breakfast

jusqu'à 11h / until 11am

Le Croissant ou Le Mini Pain au Choc	1.50
La Tartine, Beurre & Compagnie	3.50
- Confiture de saison	
- Miel des Ruchers du Beau Rivage / Nociolatta Bio	
- Cenovis	
Le Yoghourt de Brebis aux Fruits Frais [aussi sans lactose]	6.00
Le Bircher muesli du Montriond aux Fruits Frais [aussi sans lactose]	7.00

Le P'tit Coin Gourmand, Lausanne / Famille Borboën, Denges /
Christian Mellioret, Chardonne / La Pastourelle,
Villarsel-le-Gibloux / Le Topinambour, Lausanne

Le Sucré / Sweets

Le Dessert de la Semaine [souvent sans lactose & sans gluten]	ça change
Le Cookie du Montriond	3.90
Le Sachet de Bonbons de L'Amikette	4.50
Le Croque sucré: L'équipe de choc [pain beurré et grillé, poire, chocolat et l'ingrédient secret]	5.00
Le Pot de Glace de Malou	5.00

L'Amikette, Lausanne / Labo Gelateria, Ecublens

Les P'tit Creux / avec Pain [crackers sans gluten +1.-]

Snacks with bread [Gluten free crackers + 1.-]

toute la journée / all day

Le Bocal de Cornichons Maison	3.50
Le Pâté à la Viande de l'Av. de Cour	5.50
Les Bricelets salés	4.50
Le Houmous Aromatisé du Montriond [vegan, sans gluten, sans lactose]	8.50
Le Gruyère d'Alpage & sa Moutarde	9.50
Pruneaux séchés du Valais & Lard de Begnins	10.00
J'sais pas quoi choisir: le mélange de TOUT	28.00

Boucherie de Cour, Lausanne / Epagny / Ferme Jaggi, Coinsins / La
Pastourelle, Villarsel-le-Gibloux / J-C Pittet, Alpage des Amburnex
/ Fruits du Valais Martigny, Boucherie chez Philou Begnins

Tout ce que tu manges vient de la région!

Si tu as des allergies ou des intolérances alimentaires, viens nous voir au Bar !

Soupe & Salade / Soup & Salad

à midi & le soir / lunchtime & dinner

La Soupe du Jour [selon inspiration et météo] 5.50

La Salade Herbivore Mesclun et crudités de saison 5.50

Marché Cuendet, Bremblens / Ferme Jaggi, Coinsins / Le Topinambour, Lausanne

Les Croque Monsieur / Grilled cheese Sandwiches

à midi & le soir / lunchtime & dinner

Le Croque Tradition oblige Gruyère, jambon cuit, lait, muscade & baies roses 9.00

Les Légumes sont nos amis Pesto de sauge aux noisettes, légumes de saison, graines de courge 12.00

Les Légumes sont nos amis & les Biquettes aussi Idem que "Les Légumes sont nos amis" + Fromage de chèvre frais 13.50

Le Croque du mois [demande au bar] ça change

Le Super mariage: Croque & Salade Herbivore ou Soupe de la semaine +5.50

Choisis ton Croque à partager pour l'apéro! ça change

On a du pain sans gluten +2.00

HVK, Cheseaux / Bread Store Lausanne / Ziadé, Le Mont sur Lausanne / Boucherie de Cour, Lausanne / Carnadis, Lausanne / Marché Cuendet, Bremblens / Ferme Jaggi

Si tu as des allergies ou des intolérances alimentaires, viens nous voir au Bar !

www.lemontriond.ch



Menu du Dimanche

Le P'tit Déj / Breakfast

jusqu'à 11h / until 11am

Le Croissant ou Le Mini Pain au Choc	1.50
La Tartine, Beurre & Compagnie:	3.50
- Confiture de saison	
- Miel des Ruchers du Beau Rivage	
- Nociolata Bio	
- Cenovis	
Le Yoghourt de Brebis aux Fruits Frais [aussi sans lactose]	6.00
Le Birchermüesli du Montriond aux Fruits Frais [aussi sans lactose]	7.00
L'Oeuf Cocotte Ciboulette ou Truffe avec Mouillette	4.00

Le P'tit Coin Gourmand, Lausanne / Famille Borboën, Denges / Christian MellioRET,
Chardonne La Pastourelle, Villarsel-le-Gibloux / Le Topinambour, Lausanne

Le Brunch

de 11h à 15h / from 11am to 3pm

L'Oeuf Cocotte Ciboulette ou Truffe avec Mouillette	
P'tite portion de Gruyère d'Alpage	
Mini Houmous du Montriond ou Demi Pâté de l'Av. de Cour [tu peux choisir entre le mini houmous ou le demi pâté]	
Mini Yoghourt aux Fruits frais du Montriond [sans lactose]	
2 Viennoiseries ou des Tartines avec Beurre & Confiture & cie [tu peux choisir entre les viennoiseries ou les tartines]	
Brunch sans Boisson	22.00
Brunch avec une Boisson Chaude & une Boisson Froide	28.00

Le P'tit Coin Gourmand, Lausanne / Famille Borboën, Denges / Ferme Jaggi, Coinsins / Boucherie de
Cour, Lausanne / Alpage des Amburnex

Tout ce que tu manges vient de la région!

Si tu as des allergies ou des intolérances alimentaires, viens nous voir au Bar !

Les Croque Monsieur / Grilled cheese Sandwiches

selon ce qui nous reste

Le Croque Tradition oblige	9.00
Gruyère, jambon cuit, lait, muscade & baies roses	
Les Légumes sont nos amis	12.00
Pesto de sauge aux noisettes, légumes de saison, graines de courge	
Les Légumes sont nos amis & les Biquettes aussi	13.50
Idem que "Les Légumes sont nos amis" + Fromage de chèvre frais	
Le Croque du mois [demande au bar]	ça change

On a du pain sans gluten +2.00

HVK, Cheseaux / Ziadé, Le Mont sur Lausanne / Boucherie de Cour, Lausanne / Mozza'fiato, Cuarnens
Carnadis, Lausane / Marché Cuendet, Bremblens

Les P'tit Creux / avec Pain [crackers sans gluten +1.-]

Snacks with bread [Gluten free crackers + 1.-]

toute la journée / all day

Le Bocal de Cornichons Maison	3.50
Le Pâté à la Viande de l'Av. de Cour	5.50
Les Bricelets salés	4.50
Le Houmous Aromatisé du Montriond [vegan, sans gluten, sans lactose]	8.50
Le Gruyère d'Alpage & sa Moutarde	9.50
Pruneaux séchés du Valais & Lard de Begnins	10.00
J'sais pas quoi choisir: le mélange de TOUT	28.00

Boucherie de Cour, Lausanne / Epagny / Ferme Jaggi, Coinsins / La Pastourelle, Villar-
sel-le-Gibloux / J-C Pittet, Alpage des Amburnex / Fruits du Valais Martigny, Boucherie chez
Philou Begnins