

Merci de
mentionner vos
éventuelles
allergies ou
intolérances

Tous nos produits
sont également
disponibles à
l'emporter

NOS PLANCHES

On compose ta planche selon la saison et notre inspiration !

Pandore

Petite
Charcuterie / Fromage

35.-

Orion

Moyenne
Charcuterie / Fromage

45.-

Sybarite

Grande
Charcuterie / Fromage

79.-

CHARCUTERIES

Jambon Fumé de St George

9.-

Lard de Begnins

9.-

Terrine artisanale

Hérens, abricots, sans conservateurs et sels nitrités

14.-

Saucisson Artisanal

14.-

Viande séchée, IGP Valais

18.-

Chorizo Ibérique Pata Negra

11.-

FROMAGES

Chèvre de l'Ether Fraise et Tonka

Frais, lactique, Bio, Vaud, Création de l'Ether

7.-

Vully Réserve, Fribourg

Lac Morat, affiné 9 mois Pinot noir, terroir

9.-

Tomme 1508

Vache, Alpage de Jaun, aux herbes

9.-

Challerhocker, St Gall

Mi-dure, affiné 12 mois avec vin et épice, crémeux

9.-

Forestier, Jorat

Affiné à l'huile essentielle sapin, subtil, onctueux

9.-

Brebis à la truffe

Crémeux, fruité, truffes noires, Italie

10.-

ENTRÉES À PARTAGER

Toasts de Foie gras maison

12,50.-

Oeufs mayo et lard grillé

14,5.-

Toasts de raclette et jambon

24.-

Caviar d'Ail Noir

16.-

Salade de Poulpe

19.-

Saucisson de Thon fumée

16.-

PLATS À PARTAGER

Plat du jour

24.-

Potage du jour

Entrée / Plat

9,80.- / 19,5.-

Saucisson Vaudois Moutarde à la bière

Lentilles, carottes, salade

29.-

15 à 20 minutes d'attente

Tartare de boeuf couteau

Toasts, Beurre salé laiterie Gimel, salade

230g / 38.-

Croque Monsieur

Jambon, Raclette, crème, moutarde et cornichons

Nature ou Truffe

17,5.- / 19,5.-

Cuisse de Canard confite

Lentilles, carottes, salade

39.-

Filet de Poulet basse température

Salade, croutons, oeufs et Parmesan

38.-

DESSERTS

Meringues, crème double

9.-

Frappé, lait et glace aux choix

9.-

Mousse au chocolat noir maison

9,50.-

Tarte aux fruits ou raisinée

7,50.-

Glaces artisanales

4,20.-

Sorbet Chocolat, Citron

Vanille, Caramel beurre salé, Fraise, Café

Colonel

12,50.-

2 Boules sorbet Citron et Vodka

Brunch le week-end et Raclette le Mercredi !

Nos Vins au verre

Prix pour 1 Dl

Blancs

- Chasselas, 1^{er} Cru, 2022
Sec, gourmand, fruits blancs
Tartegnin, Domaine Penloup ----- 5,5.-
- Sauvignon Blanc, 2022
Sec, Nerveux, belle fraîcheur, agrumes
Féchy, La Colombe----- 8.-

Rouges

- Pinot Noir 2022
Léger, fruits rouges
La Côte, Gilly, Chantegrives ----- 5.5-
- Cabernet Sauvignon, 2016
Puissant, Charpenté, tanins fondus, fruits noirs
Genève, Dugerdil ----- 8,5.-

Rosé

- Rosé, 2022 (Pinot Noir, Gamay, Pinot Blanc)
Sec, fruité, fruits rouges, pêche blanche, agrume
Tartegnin, Domaine Penloup ----- 5,5.-

Bulles

- Prosecco, D.O.C.G, Extra-Dry
100% Glera, Vendanges Manuelles, JAYA -----7.-

Apéritif Maison

- Hypocras
(Apéritif Maison à base de Vin blanc, épices, gingembre et miel)
Frais et épicé ----- 5,5.-
- Pastis Suisse Neuchâtelois, Larusée ----- 5.- / 3cl

Nos Cocktails

- Spritz au Prosecco Jaya ----- 12.-
- Spritz Limoncello Préverengues et Prosecco Jaya ----- 14.-
- Gin Tonic ----- 14.-

Nos Digestifs

- Rhum arrangé Maison ----- 8.- / 4cl
- Limoncello (Préverengues) ----- 7.- / 4cl
- Abricotine Morand ----- 9.- / 4cl

**Pour une Bouteille de vin, référez-vous à notre carte des vins
N'hésitez pas à nous solliciter pour un conseil, on les a toutes goûtées !**

Suivez nous sur Instagram
@lethercavefromage
ou laissez un commentaire

Privatisation sur demande

Horaires :
Lun-Mar : Fermé
Mercredi : 10h-13h / 16h30-21h
Jeudi : 10h-13h / 16h30-21h
Vendredi : 10h-13h / 16h30-21h
Samedi : 9h-13h / 16h30-21h
Dimanche : 9h-17h

Nos bières

- Biere Pression décomplexée, Koalager BFM (4,2%) 5.- / 30cl ou 8,5.- / 50cl
- BFM, La Salamandre (Blanche non filtrée et épicée, 5,5%) 8,5.- / 33cl
- BFM, La Meule (Blonde, à la Sauge, 6%) 8,5.- / 33cl
- BFM, Djéronimo (White IPA, 5,3%) 8,5.- / 33cl

- Black well, Pale Ale, (Bern, Pale Ale, 5%vol) 7.- / 33cl

- La Nébuleuse Stirling (Suisse, Pale Ale, Agrume, houblonnée, 5.3%vol) 8.- / 33cl

- Jorat Blanche (Jorat, 5,5%vol) 7,2.- / 33cl
- Jorat Ambrée (Jorat, 6%vol) 7,2.- / 33cl
- Jorat Vaudoise (Jorat, 5,7%vol) 7,5.- / 33cl

- Fleurs du Malt India Pale Ale (Lausanne, IPA, 6,5%vol) 19,5.- / 75cl
- Fleurs du Malt Blanche (Lausanne, WHITE, 5,3%vol) 19,5.- / 75cl
- Fleurs du Malt Märzen (Lausanne, Pale Ale, 5,7%vol) 19,5.- / 75cl

- Biere sans alcool, Chopfab, Suisse (0,5%vol) 4,5.- / 25cl

N'hésitez pas à nous solliciter pour un conseil, on les a toutes goûtées aussi !