

Cabane-resto "La Casba"

Votre petit paradis sur la montagne

Carte été 2024 pour groupes de plus de 6 personnes

La cuisine de la cabane n'est pas plus grande que celle que vous avez à la maison, nous ne pouvons donc proposer aux groupes que des plats qui auront été commandés et que nous aurons pu préparer à l'avance. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Pour vos sorties de famille ou d'entreprise, nous vous proposons volontiers des menus complets, demandez-nous une offre !

Nos röstis ...

Nos röstis (250gr env.) sont préparés à la cabane avec des pommes de terre Agria de Vuiteboeuf. Nous vous servons une petite salade mêlée en entrée accompagnée d deux sortes de pain cuit dans le four à bois de la cabane. Nos röstis contiennent des oignons.

Röstis au four avec un accompagnement, petite salade en entrée 24.-

Enfants, étudiants, AVS au bénéfice de prestations complémentaires et personnes désargentées : 12.-

Röstis au four « tout nu » (sans salade ni accompagnement) 15.-

Un accompagnement est compris avec chaque plat de röstis, accompagnement supplémentaire 5.- (peut aussi être commandé pour accompagner une salade)

Les labellisés : Saucisson vaudois IGP ou Gruyère AOP de la fromagerie du Haut Jorat

Les classiques d'ici : un ou deux œufs de poule heureuse ou un œuf et lard grillé ou lard grillé ou une tranche de jambon cuit (100gr environ) ou fines tranches de jambon cru (50gr env.) ou tomme vaudoise froide ou tomme lardée poêlée ou hamburger-ketchup-mayo

Les classiques d'ailleurs : saumon fumé ou escalope de tofu poêlée

Juste sorti du four ...

Nous vous servons d'abord une petite salade mêlée avec deux sortes de pain Casba pour vous faire patienter quelques instants.

Croûte au fromage	22.-
Supplément pour pain maison au piment : 2.-	
Croûte au fromage « royale » avec jambon et œuf au plat	27.-
Supplément pour pain maison au piment : 2.-	
Pâtes du chalet	25.-
Lasagne (bœuf)	25.-
Tartiflette (pdt, jambon, lardons, reblochon, oignons, crème)	25.-
Moussaka (bœuf et agneau)	25.-

Nos fondues au fromage ...

Notre fondue "moitié-moitié" provient de la Laiterie du Marché à Sainte-Croix

Fondue avec gousses d'ail et pain maison au piment	25.-
Nous recommandons le pain au piment dont le piquant est adouci par le fromage chaud mais nous vous servons volontiers une autre sorte de pain maison sur demande ou également du pain mi-blanc du commerce	
Fondue aux herbes de David & cognac	25.-
Pain maison (au piment ou pas): supplément 2.- par personne	
Fondue « comme partout ailleurs »	22.-

Assiettes froides

Servies avec deux sortes de pain Casba

Tomme vaudoise ou Gruyère AOP	12.-
Assiette de viande froide	20.-
(jambon cru 100gr + saucisson vaudois IGP 50gr)	
Assiette de viande froide + tomme ou gruyère	25.-

Salades

Nos salades proviennent de l'agriculture biologique et/ou du commerce de proximité. Nous les servons avec la fameuse «sauce Grand-Mère» de Sylvain&Co.

Lorsque la provenance bio suisse est garantie, nous n'épluchons pas nos légumes afin de conserver un maximum de vitamines.

Vous pouvez ajouter quelques protéines dans votre salade en choisissant un accompagnement décrit dans le chapitre concernant les röstis (5.- par accompagnement)

Grande salade mêlée avec 2 sortes de pain Casba	15.-
---	------

Douceurs

Tarte à la crème	Grande tranche (1/6) :	5.-
	Petite tranche (1/8) :	4.-
Glace vanille (1 boule)		4.-
Glace vanille et pruneaux à l'armagnac		12.-
Glace vanille et petit fruits chauds		12.-
Parfait glacé à l'absinthe (2 boules)		9.-

Café ou thé gourmand

Votre thé ou café avec une petite tranche de tarte à la crème		6.-
---	--	-----