Cabane-resto

"La Casba"

Votre petit paradis sur la montagne

Carte été 2025 « semaine »

La cuisine de la cabane n'est pas plus grande que celle que vous avez à la maison, nous devons donc nous organiser différemment pour faire face à l'affluence des groupes ou des beaux week-ends d'été notamment. Nous vous remercions pour votre compréhension.

Pour les groupes de plus de 6 personnes, veuillez consulter notre carte destinée aux groupes (réservation nécessaire quelques jours à l'avance)

Pour les jours de grande affluence, veuillez consulter notre carte spéciale « week-end »

Paiement cash uniquement, en CHF ou en EUR

Le hit de l'été

Zürcher Geschnetzeltes

36.-

L'émincé à la zürichoise, mais le vrai de vrai avec viande de veau, rognon, champignons, crème et oignons, servi avec une galette de röstis croustillante et une belle salade mêlée en entrée

Poulet Geschnetzeltes

30.-

La même chose, mais l'émincé de poulet remplace rognon et viande de veau

220gr de röstis, 150gr de viande et tout le reste, avec une salade en entrée et notre pain maison, c'est une belle portion ! Pourquoi ne pas la partager entre 2 personnes ?

Veau pour 2 personnes, avec chacune sa salade (prix par personne) : 21.-

Poulet pour 2 personnes, avec chacune sa salade (prix par personne) : 18.-

Provenance des viandes

Veau : Suisse, France

Poulet : France, Hongrie

Nous n'achèterons jamais de viande provenant du Mercosur !

Nos röstis ...

Nos galettes de röstis croustillantes (220gr env.) sont préparées à la cabane avec des pommes de terre Agria de Vuiteboeuf. Nous vous servons une petite salade mêlée en entrée accompagnée du pain cuit dans le four à bois de la cabane. Nos röstis contiennent des oignons

Galette de röstis « toute nue » sans salade ni accompagnement	15.-
Galette de röstis avec un accompagnement (à choisir dans la liste ci-dessous), salade mêlée et pain Casba en entrée	24.-
Enfants, étudiants, AVS au bénéfice de prestations complémentaires et personnes désargentées : 15.-	
Galette de röstis, salade, un accompagnement et café gourmand	29.-

Un accompagnement est compris avec chaque plat de röstis, accompagnement supplémentaire 5.-

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 2 tranches de lard grillé ou 4 tranches de lard grillé ou une tranche de jambon cuit (90gr environ) ou fines tranches de jambon cru (50gr env.) ou tomme vaudoise froide ou tomme lardée poêlée

Les classiques d'ailleurs : saumon fumé (60gr env.)

Une pour deux ...

Et pourquoi ne pas partager une galette entre deux personnes pour deux fois plus de plaisir et deux fois moins de calories ? Possibilité de commander une deuxième salade en entrée pour 5.- et chaque accompagnement supplémentaire est à 5.- également

Nos mets au fromage ...

Fondue avec gousses d'ail et pain maison (au piment ou pas, au choix)	25.-
Idem avec entrée de jambon fumé et pain maison	30.-
Fondue aux herbes de David & cognac	25.-
Supplément pour pain maison au piment : 2.-	
Fondue « comme partout ailleurs »	22.-
Malakofs (3 pièces) et salade verte ou mêlée	22.-
Croûte au fromage, salade mêlée en entrée	22.-
Au choix croustillante ou imbibée	
Supplément pour pain maison au piment : 2.-	
Croûte « royale » avec jambon et œuf au plat, salade en entrée	27.-
Supplément pour pain maison au piment : 2.-	
Tomme vaudoise ou Gruyère AOP et pain Casba	12.-

L'incontournable ...

Les pâtes du chalet, un classique de la montagne

25.-

Il existe autant de recettes que de chalets ! Nous utilisons les penne bio d'épeautre compète de Cedric Cheseaux à Juriens, des oignons, des lardons, du gruyère et de la crème pour ce plat qui ne laissera personne sur sa faim. Avec évidemment une belle salade mêlée et pain maison en entrée.

Un bol de soupe ...

Soupe du jour avec pain maison (vegan)

10.-

Assiettes froides ...

Tomme vaudoise ou Gruyère

12.-

Petite assiette de jambon fumé (100gr)

14.-

Grande assiette de jambon fumé (200gr)

21.-

Petite assiette de jambon fumé + tomme ou gruyère

22.-

Salades ...

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

Lorsque la provenance bio suisse est garantie, nous ne pelons pas nos légumes afin de conserver un maximum de vitamines.

Salade verte

8.-

Petite salade mêlée

10.-

Grande salade mêlée

15.-

Protéines pour accompagner votre salade (à choisir ci-dessous)

5.-

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 2 tranches de lard grillé ou 4 tranches de lard grillé ou une tranche de jambon cuit (90gr environ) ou fines tranches de jambon cru (50gr env.) ou tomme vaudoise froide ou tomme lardée poêlée

Les classiques d'ailleurs : saumon fumé (60gr env.)

Nos salades et assiettes froides sont accompagnées de pain au levain naturel cuit dans le four à bois de la cabane

Panier de pain maison supplémentaire (env. 250 gr)

4.-

Douceurs ...

Tarte à la crème	Grande tranche (1/6) :	5.50
	Petite tranche (1/8):	4.50
Glace vanille (1 boule)		4.00
Glace vanille et pruneaux à l'armagnac		12.00
Glace vanille et petit fruits chauds		12.00
Parfait glacé à l'absinthe (2 boules)		9.00

Café ou thé gourmand ...

Votre thé ou café avec une petite tranche de tarte à la crème		6.00
---	--	------

Apéritif

« Kir » gentiane (1dl) 6.00
L'amertume de la gentiane dans un petit chasselas bien de chez nous, il faut l'avoir essayé. Servi avec nos fameux bricelets piment-fromage confectionnés à la cabane (sous réserve de disponibilité)

Spécialité de la cabane

Menegetz blanc (2dl) 6.00
Bouteille de 1.5 litre 35.00

Servi avec nos fameux bricelets piment-fromage confectionnés à la cabane (sous réserve de disponibilité)

Bières

Boxer (bouteille en verre recyclé 25 cl) 4.-
Panachée 30cl 5.-
Bière d'alpage (bouteille en verre recyclé 33cl) 6.-
Brasserie artisanale de Giez

Les vins de la région

Cave coopérative de Bonvillars

Blanc	Arquebuse , Chasselas Grand Cru 2022	50cl (verre réutilisé)	20.-
	AOC Bonvillars	75cl (verre recyclé)	27.-
Rosé	Œil de Perdrix , Pinot Noir 2022	50cl (verre réutilisé)	27.-
	AOC Bonvillars		
Rouge	Vin des croisés , Pinot Noir 2022	50 cl (verre recyclé)	27.-
	AOC Bonvillars	75 cl (verre recyclé)	35.-
	Garanoir , cépage noble 2022	50cl (verre recyclé)	30.-
	AOC Bonvillars	75cl (verre recyclé)	42.-
	Cabaret gourmand , Cabernet noir 2021	75cl (verre recyclé)	55.-
	Vin de pays, élevé 12 mois en barrique		

Les vins de la région servis au verre

Blanc	Arquebuse , Chasselas Grand Cru 2022	Verre 1 dl	5.-
Rouge	Garanoir , Cépage noble 2022	Verre 1 dl	7.-
	Cabaret gourmand , Cabernet noir 2021	Verre 1 dl	9.-

Nos vins ouverts

Blanc, Rosé ou Rouge **Pichet 2 dl** 6.-

Boissons froides

Sirop « à volonté » en self-service au bar à sirops

Plus de 25 arômes disponibles, faites votre choix et retournez remplir votre verre lorsqu'il est vide

Pour enfants : gobelets en plastic 2dl		2.-
Pour adultes : verres 3dl		4.-
Eau de source de la commune, millésime 2025 à volonté au bar à sirops		2.-
Eau de source gazéifiée (1dl)		1.-
	Carafe 6dl	4.-
Henniez bleue ou verte (bouteille en verre réutilisée 50cl)		5.-
Jus de pomme naturel (Guidoux à Cronay, verre 3 dl)		4.-
Schorle (jus de pomme et eau gazeuse, c'est moins sucré et plus rafraîchissant)		4.-
Jus de raisin pétillant (Fischer à Grandvaux, bouteille en verre recyclée 33cl)		5.-
Vivi Cola, le cola suisse !!!!!		5.-
Rivella bleu ou rouge (bouteille en verre réutilisée 33 cl)		5.-

Boissons chaudes

Café ou espresso (café machine «Max Havelaar»)		3.50
Thé noir ou thé vert (Max Havelaar)	Théière	4.00
	Verre	3.50
Verveine, menthe, cynorrhodon	Théière	4.00
	Verre	3.50
Supplément d'eau chaude pour un second tirage de votre thé	Offert	
Pot de thé (petit/grand)		8.00 / 12.00