

Les Entrées

	<i>Demi</i>	<i>plat</i>
Assiette de charcuteries (5 sortes)	18.-	28.-
Viande séchée	21.-	28.-
Assiette de fromages		22.-
1/2 Saucisson de Highland Guy Gaumberger Leysin	12.-	

De nos sous-bois.....

Croûtes aux Chanterelles	20.-	27.-
Croûtes aux Champignons	19.-	23.-
Croûtes aux Morilles	28.-	35.-

.... De la Poule.....

Oeufs Fermier Bovy Marchissy

Oeufs brouillés à La Truffe	23.-
Oeufs brouillés à La Truite Fumée du Jura	18.-

La Spécialité du Refuge

Prép. Env. 30mn pour 2 pers.

Mt d'Or Au Four Ch.Mignot St-George

servis avec pommes de terre et jambon cru

Nature 2 pers 53. --

Les Croûtes au fromage

Prép. Env. 30mn pour 2 pers.

La Nature	17.-	22.-
La Royale (avec jambon et œuf)	19.-	24.-

Menu p'tit costaud (jusqu' à 12 ans)

Jambon, pommes de terre, glace thé froid 2 dcl 12.-

x

Nous nous réservons le droit de simplifier la carte les jours de grosses affluences afin de vous servir plus rapidement

Les Fondues

Base 3 fromages Gruyère d'alpage, St-George Vacherin fribourgeois

<i>Couvert supplémentaire 5.-sauf enfant jusqu'à 12 ans</i>	<i>Prix par portion</i>
Nature	28.-
Aux Herbes d'Alpage	30.-
Aux Bolets	33.-
Poivre Vert	32.-
Campagnarde (Lardons et poireaux)	31.-
Cognac Echalotes	35.-
Noix	31.-
Bière triple fermentation	32.-
Ail des Ours	32.-
Piment d'Espelette	32.-
Tomates (servie avec pommes de terre)	32.-
Bleu de Bleu .Fromagerie Germain Pont de Martel	33.-
Bolets Safranés	35.-
Morilles	39.-
Fondue(s) du moment (voir suggestions)	

Pour 2 pers... prix par pers.

Brebis et Chèvre	35.-
Tête de moine	32.-
Au Champagne	42.-
A la Truffe	45.-
-La 4 Lait <i>10 sortes de lait de vache, chèvre ,brebis et bufflonne</i>	34.-
La Végan	23.-



Trilogie de nos fondues

au choix dans un même caquelon pour 3 -4 pers.

Sauf truffes ,chèvre et champagne vegan, Tête de Moine

LES VJNS

LES BLANCS

Vin ouvert chasselas Gilly La Côte Alain Rolaz 4.20

Réserve de La Trélasse Vendangé, sélectionné par les amis de la Trélasse

Gilly chasselas Coteau De Vincy J et A. Rolaz 5 dl 24.-

7 dl 33.-

Yvorne Maison Blanche Chablais 3,5 dl 28.-

J.-D Suardet Sacré Roi de La Fête des vigneron 2019 7dl 53.-

14 dl 109.-

Epeses Chemin de fer Dezaley L.Massy 3.5dl. 34.-

Grand cru Vandois classé élevé par Daniel Berthet nommé 7 dl 66.-

Roi de la fête des vignerons 2019 14 dcl 125.-

LES ROUGES

Vin ouvert Gilly La Côte Gamay Alain Rolaz dcl 4.20

Duillier Le Djengo Gamay Véronique et Jaques Mugnier 5 dcl. 23.- 7 dcl 33.-

Duillier Julia's Assemblage Gamaret, Garanoir, Cabernet franc 5 dcl 40.-7dcl 56.-

Gilly Soprano Pinot Noir Vieilles vignes La Côte

Julien Alain Rolaz 5dl. 29.- 7dl 44.-

Rosé Duillier Le Poquet Gamay Véronique et Jaques Mugnier

Demander la carte des apéritifs ,liqueurs

Les Bières 33cl.

Sans alcool 4.50

Du Dr Gab's (artisanales)

Swaf 4.8 vol.alc. 5, 20

blonde de Swaf

La Gamme Dr Gab's Artisanale

Blanche, Pépité chameau, hivernale blonde JPA etc 7.50

Voir carte détaillée

Cidre Crafty 4.5% vol. alc 7.50

Minérales 33 cl. pepsi, limonade, eau gaz .plate 5.90

Rivella rouge, bleu 50cl.

Eau gaz, plate 1,5 lt 9.-

L'eau du robinet provient d'une citerne et ne nous permet pas de servir des pickets

Au Verre

Jus de pomme artisanal Jus orange, thé froid 2del 3.50 3 del 4.-

Boissons chaudes

Thé, café 4.20

Renversé 5.50

Chocolat 4.-

Thé rhum Café Arrosé 7.-

Vin chaud Maison 2 dl 7.-

Café liqueur. Edelweiss chantilly 14.-

LE REFUGE DE LA TRELASSE

www.latrelasse.ch 022/360.12.89

P.-A Scheidegger

Ouvert de novembre à mars

Réservation conseillée

x

Nous nous réservons le droit de simplifier la carte les jours de grosses affluences afin de vous servir plus rapidement

LES DESSERTS fait Maison
selon l'humeur du patron....(ça va pas être facile...!!!!)

<i>Tarte Ô Pommes Maison</i>	7.50
<i>Tarte Tatin Pommes</i>	11.- avec 1 boule de glace 15.- <i>Au Caramel beurre salé "Maison"</i>
<i>Tartelette au citron</i>	7.50
<i>Tartelette Raisinée</i>	7.50
<i>Tartelette aux Noix</i>	7.50
<i>Pomme au four</i>	<i>Au caramel beurre salé</i> 7.50

Les Coupes et Autres

<i>Coupe Trelasse vanille gentiane</i>	14
<i>Griottes au Kirsch</i>	14--
<i>Coupe Myrtille</i>	12.--
<i>Café Edelweiss</i>	<i>liqueur Edelweiss, chantilly</i> 15.-
<i>Meringue Crème double</i>	11.-
<i>.....Avec Caramel Beurre salé</i>	13.-
<i>Glace Enfant Fusée</i>	3.50-