



Pour accompagner votre repas

LES VINS BLANCS

Féchy « Domaine de Fichers » 8.50fr 58.00fr
Chasselas 1^{er} Grand cru AOC – 70cl

Château de Vincy Gilly 6.50fr 43.00fr
La côte AOC Grand cru – 75cl

Aigle les murailles 8.00fr 51.00fr
Maison Badoux – 70cl

Yvorne Chasselas 7.50fr 49.50fr
Domaine Château Maison Blanche – 75cl

LES VINS ROUGES

Diolinoir « Réserve des reines » 8.00fr 59.50fr
Albert Boillaz Chamoson – 75cl

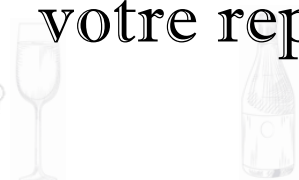
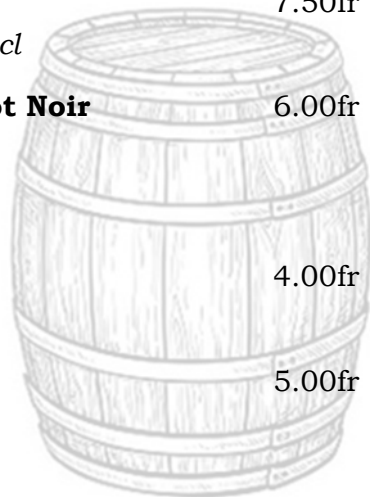
Pinot Gamay Vaudois 7.50fr 43.00fr
Henri Badoux S.A. – 70cl

Gamaret Garnoir Pinot Noir 6.00fr 40.00fr
Maison Hammel – 75cl

LES VINS ROSÉS

Rosé de Gamay 4.00fr 20.00fr
Du pays Romand

Dôle Blanche 5.00fr 24.00fr
Sierre

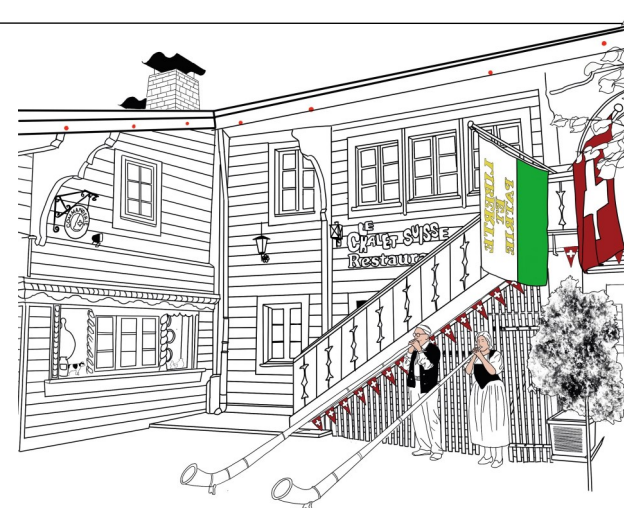


Edition Spéciale

La MINI-GAZETTE du Chalet

Notre histoire

Établissement connu loin à la ronde, le Chalet Suisse commence son histoire il y a plus de 50 ans à Bruxelles pour l'expo universelle de 1958.



Il prend ses quartiers ici-même, surplombant cette magnifique ville de Lausanne en 1964 pour l'expo nationale. Le Dancing «La Tomate» marque son histoire de façon indélébile jusqu'au début des années 90. Ce sont des racines profondes, un emplacement particulier, un cachet irremplaçable et une volonté de mieux faire qui caractérisent cet établissement.



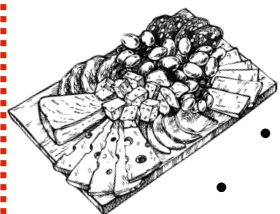
Route du signal 40, CH-1018 Lausanne

021.312.23.12 – www.chaletsuisse.ch

Nos mets froids

LES SALADES

Salade de saison		6.50fr
Salade de crudités diverses		8.50fr
Salade de chèvre chaud au miel	Entrée	16.00fr
<i>Lard sec et champignons poêlés</i>	Plat	26.00fr
Salade le « Chalet Suisse »	Entrée	15.00fr
<i>Lanière de jambon cru et viande séchée, champignons poêlés et tête de moine</i>	Plat	27.00fr



LES PLANCHETTES

Entrée 21.50fr. / Plat 34.00fr.

- **Planchette de viande séchée du Pays**
- **Planchette de viande séchée & jambon cru**
- **Planchette montagnarde** (viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard sec et rebibes de fromages)

Le coin du boucher

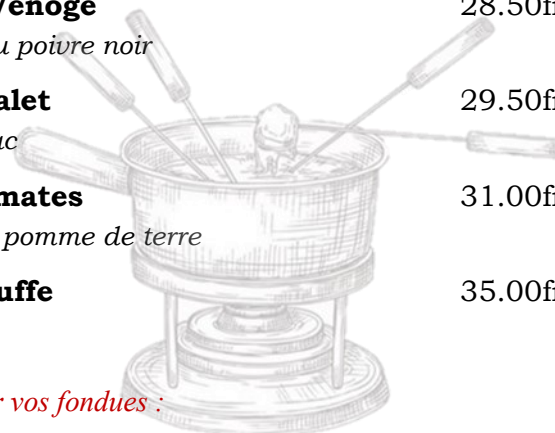
Entrecôte de bœuf parisienne grillée	38.00fr
<i>Beurre « chalet », frites et légumes de saison</i>	
Entrecôte de cheval grillée	35.00fr
<i>Beurre « chalet », frites et légumes de saison</i>	
Emincée de veau à la zurichoise	39.50fr
<i>Rösti « maison » et légumes de saison</i>	



Nos fondues

Nos fondues se composent de 230gr de gruyère et vacherin. Prix par pers.

Fondue moitié-moitié	27.00fr
Fondue de la Venoge	28.50fr
<i>Tomme affinée au poivre noir</i>	
Fondue du Chalet	29.50fr
<i>Bière et Armagnac</i>	
Fondue aux tomates	31.00fr
<i>Accompagnée de pomme de terre</i>	
Fondue à la truffe	35.00fr



Pour accompagner vos fondues :

Supplément pommes de terre 3.50fr par personne

Supplément cornichons/oignons 4.50fr par personne

Nos mets chauds

Potage du jour		7.00fr
Croûte au fromage parfumée au vin blanc du pays		20.00fr
Croûte complète parfum au vin blanc du pays		23.50fr
<i>Fromage, jambon et œuf au plat</i>		
Beignet de Vinzel	1 pièce	13.00fr
<i>Accompagnée d'une salade de saison</i>	2 pièces	24.00fr