

À Partager !

Pour l'apéro

Baba Ganoush 8.50
Caviare d'aubergine libanais 

Crackers de Drêches 5.50
Snack confectionné avec nos 
céréales de brassage

Planchette Combière 26.00
Fromages de la région et
chiffonnade

Chiffonnade 14.00
Lard grillé du Brocheray au
Rocheray et viande séchée

Tartar de Boeuf 19.00
100g, servi avec de la focaccia
Aussi en plat !

Terrines Maison

Foie de volaille 11.00
Servie avec des toasts et des
pickles

Mousse de féra 16.00
Du Lac de Joux (pêcheur "Ria")

Foie gras 21.00
Servie avec des toasts briochés
& un chutney de saison

*Chez nous tout est fait
maison !*



De saison

Gaspacho 11.00
Bien glacé et relevé 

Buffala 18.00
Ratatouille provençale
Aussi en plat ! accompagné de 28.00
focaccia 

Oeuf parfait 13.00
Épinards frais et crème de
maïs 

Ismaël Vibration 23.00
Focaccia base tomate, 
buratta et ail des ours

Croque-Monsieur 10.00
Traditionnel, à la Béchamel

CHOISIS 2 OU 3 PLATS EN LAISSANT LIBRE COURS À TES ENVIES ET PARTAGE... OU PAS !

OUVERT 7/7 L'ÉTÉ - FERMÉ LUNDI ET
MARDI HORS SAISON

PRIX EN CHF, TVA 8.1 %



@LESCOMBIERES.RESTAURANT

... ou pas !

Accompagnements

PATATE !	8.50	
Smashed potatoes & sauce seré		
<i>Pdt de Cuarnens, famille Zimmermann</i>		
Légumes du moment	7.50	
Selon l'inspiration du chef		
Bol de riz	5.00	
Simple, basique		
Spätzli	7.50	
Soufflés au beurre		
Salade verte	5.00	
Vinaigrette maison		
 • Pour 4 personnes	17.00	
Coleslaw	5.50	
Salade de chou blanc et carottes		
 • Pour 4 personnes	18.00	

Les Incontournables

Fish & NO Chips	16.00
150g, friture de filets de Sandre & mayonnaise maison	
Travers de Porc	16.00
160g, cuisson lente 72 heures, laqués de sauce barbecue	
Combière Fried Chicken	
Poulet frit confectionné à partir de cuisses désossées, servi avec une sauce aigre-douce	
• 4 pièces	16.00
• 8 pièces	28.00
Formule Incontournable	28.00
Choisis ton plat parmi les incontournables + notre fameuse Patate ! et une portion de Coleslaw	

Au Four à Bois

Focaccia minute	
• Nature	8.50
<i>Huile d'olive et fleur de sel</i> 	
• Aïoli	12.00
<i>Ail confit</i> 	
• Ismaël Vibration	23.00
<i>Base tomate, buratta, ail des ours</i>	
Tarte Flambée	
<i>crème, oignons,...</i>	
• Classique	17.00
<i>Lard</i>	
• Deluxe	19.00
<i>Truffe d'été, champignons</i>	
• All inclusive	21.00
<i>Lard, champignons, truffe</i>	
• Ail des Ours	15.00
<i>pesto d'ail des ours du Risoud</i> 	
• Du moment	20 - 25.-



CHOISIS 2 OU 3 PLATS EN LAISSANT LIBRE COURS À TES ENVIES ET PARTAGE... OU PAS !



Chez le Boucher

Tajine de Poulet 28.00

La recette du chef (3 ans au Maroc !)
et son couscous



Entrecôte Parisienne 36.00

220g, servie avec smashed
potatoes et légumes

- Beurre maison 5.00
- Sauce Morilles 9.00

Tartare de Bœuf 34.00

180g, servi avec nos smashed
potatoes, de la focaccia et de la
salade verte.



Chez le Pêcheur

Filets de Perche 38.00

180g, meunière, sauce citronnée
Servis avec du riz et des légumes



Filets de Sandre 32.00

170g, Pochés à la crème, vin blanc
et oignons cébettes.
Servis avec du riz

Saint-Jacques 36.00

150g, à la Provençale
Servies avec une ratatouille

Poisson du Lac 35.00 à 45.00

Selon arrivage

Au Bistro

Salade Combières 19.50

Salade verte, coleslaw, Gruyère
(Hauser), oeuf, vinaigrette

- Lard du Brocheray 5.00
- Fried Chicken 9.00
- Falafels 6.00

Raclette - portion 9.00

Fromagerie Hauser
Au four à bois

Os à Moelle - 2 pièces 14.00

Attente 15 minutes !
Au four à bois

Les Pâtes du Chef 23.00

Une bonne platrée, selon
l'humeur de chef

BOEUF : CH - PERCHE : ESTONIE ET PARFOIS LAC DE JOUX - SANDRE : KAZAKHSTAN - POULET : CH - PORC : CH - PRODUIT LAITIER ET OEUF : CH

OUVERT 7/7 L'ÉTÉ - FERMÉ LUNDI ET
MARDI HORS SAISON

PRIX EN CHF, TVA 8.1 %



@LESCOMBIERES.RESTAURANT

Desserts

Glaces artisanales

- | | |
|---|---|
| • Vanille
<i>lacto-végétarien</i> | • Citron
<i>végétarien</i> |
| • Chocolat
<i>lait, noix, soja</i> | • Abricot
<i>végétarien</i> |
| • Stracciatella
<i>lacto-végétarien</i> | • Cassis
<i>végétarien</i> |
| • Café
<i>lacto-végétarien</i> | • Fraise
<i>lacto-végétarien</i> |
| • Caramel B.S
<i>contient oeufs, lait</i> | • Pistaches
<i>contient oeufs, lait</i> |

Coupe 1 boule	3.80
Coupe 2 boules	7.00
Coupe 3 boules	8.50
Supplément Chantilly	2.00

Chez grand-maman

Mini desserts maison 4.80

Tout notre assortiment à prix unique !

- **Cheesecake**
Coulis de caramel beurre salé
- **Baba au Rhum**
Rhum arrangé, crème diplomate
- **Crème brûlée**
À la pistache
- **Tartelette aux fraises**
Crème patissière
- **Le Brookies**
La fusion folle entre un brownie et un cookie
- **Panna Cotta**   
De lait d'amandes, aux myrtilles

Café Gourmand 15.00

Choisis trois mini desserts maison et une boisson chaude

Dessert du moment 10.00

Selon l'inspiration du sous-chef

Brioche perdue 14.00

Faite maison !
Glace vanille, caramel beurre salé, crème chantilly & baies de cannelier (10 minutes d'attente)

