

À Partager !



Brasserie
DES
COMBIÈRES

Snacks & Apéro !

Houmous 8.50

Purée de pois-chiche recette libanaise

Crackers de Drêches 5.50

Snack confectionné avec nos céréales de brassage

New!

Frites Fraîches 7.50

Pour encore plus de plaisir, ajoutez un topping au choix.

Topping : + 5.-

- Sauce cheddar & saucisson vaudois
- Parmesan et truffe
- Chili cheese & Jalapenos

Le Brocheray

Terrine aux écailleux 11.-

Servie avec du pain frais et des pickles

Planchette Chiffonade 26.-

Lard grillé du Brocheray au Rocheray et viandes séchées

Petite 16.-

Croque Monsieur 15' 10.-

Traditionnel, à la béchamel, coupé en quatre, salade verte

Au Four à Bois

Fermé les Lundis

Tarte Flambée* 17.-

crème, oignons, lard

Focaccia Nature 8.50

Huile d'olive et fleur de sel

Focaccia Aioli 12.-

Ail confit

Ismaël Vibration 23.-

Base tomate, mozzarella
fior di latte, burrata, pesto

Pizza Combière 25.-

Base crème, oignons rouges,
Cabochon (Hauser), lard du
Brocheray

Pizza du moment **New!** 22/29.-

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



... ou pas !

Accompagnements



Salade verte 5.-
Vinaigrette maison

Coleslaw 5.50
Salade de chou blanc et carottes

Légumes du moment 7.50
Selon l'inspiration du chef

Bol de riz 5.-
Simple, basique

Frites Fraîches 7.50
Pour encore plus de plaisir,
ajoutez un topping au choix.

Toppings + 5.-

Formule Incontournable

28.-

Choisis ton plat parmi les incontournables, s'y ajoutent une portion de smashed potatoes et une portion de Coleslaw

Les Incontournables :

Travers de Porc 16.-
200g, cuisson lente 72 heures, laqués de sauce barbecue

Combière Fried Chicken 16.-
200g, Poulet frit confectionné à partir de cuisses désossées
servi avec une sauce aigre-douce

• **Bucket** = env 360g (pas dispo en formule) 26.-



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



Tartare de boeuf 32.-

Servi avec des toasts et une
salade verte. 180g
avec smashed potatoes

Pulled Pork Burger 28.-

Effiloché de porc fumé maison,
raclette, sauce BBQ
servi avec smashed potatoes
et coleslaw

Entrecôte Parisienne 36.-

220g, de boeuf, servie avec
smashed potatoes et légumes

- Beurre maison 5.-
- Sauce Morilles 9.-

Salade Combières 19.50

Salade verte, coleslaw, Gruyère
(Hauser), oeuf, vinaigrette
Pour 1 à 4 personnes

- Lard du Brocheray 5.-
- Fried Chicken 9.-
- Falafels 6.-

Gratin de macaroni New! 25.- aux champignons

Filets de Perche 38.-

200g, meunière, beurre citronné
Servis avec du riz et des légumes
sans gluten

New!

Suggestion du moment

Une création éphémère
selon l'inspiration du chef au fil
des semaines.

Curieux d'en savoir plus ?

Nos serveurs se feront un plaisir
de vous présenter la suggestion
du moment.

LE PAIN EST FAIT MAISON

BOEUF, POULET, PORC : SUISSE – PERCHE : RUSSIE ET EN SAISON LAC DE JOUX – SANDRE : KAZAKHSTAN

PRODUITS LAITIERS ET OEUFS : SUISSE / LE LIEU – BOIS DE FEU : LE BRASSUS – LÉGUMES : ON FAIT AU MIEUX PROMIS !