

À Partager !

Chez nous tout est fait
maison !



Brasserie
DES
COMBIÈRES

Houmous 8.50

Purée de pois-chiche libanaise 

Crackers de Drêches 5.50

Snack confectionné avec nos
céréales de brassage 

Foie gras 19.-

Servie avec des toasts briochés
& un chutney de saison

Mousse de foie de volaille 11.-

Servie avec des toasts et des
pickles

Planchette Combière 26.-

Fromages de la région et
chiffonnade

Chiffonnade 16.-

Lard grillé du Brocheray au
Rocheray et viande séchée

Fromages 14.-

Petit assortiment de
fromages de la régions

Oeuf Parfait 16.-

Hollandaise légère à la truffe,
crumble au parmesan et chips de
légumes

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.-



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 

PATATE ! 8.50
Smashed potatoes & sauce seré 
Pdt de Cuarnens, famille Zimmermann

Légumes du moment 7.50
Selon l'inspiration du chef 

Bol de riz 5.-
Simple, basique 

Spätzli 7.50
Soufflés au beurre 

Les Incontournables

Fish & NO Chips 16.-
200g, friture de filets de Sandre & sauce tartare

Travers de Porc 16.-
200g, 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** = env. 220g 16.-
- **8 pièces** = env. 440g 28.-

Formule Incontournable 28.-
Choisis ton plat parmi les incontournables + notre fameuse Patate ! et une portion de Coleslaw



Au Four à Bois

Fermé les Lundi

- Focaccia minute**
- **Nature** 8.50
Huile d'olive et fleur de sel 
 - **Aïoli** 12.-
Ail confit 
 - **Ismaël Vibration** 23.-
Base tomate, buratta, pesto
 - **Pizza Combière** 25.-
Base crème, oignons rouges, Cabochon (Hauser), lard du Brocheray

- Tarte Flambée**
crème, oignons,...
- **Classique** 17.-
Lard
 - **Deluxe** 19.-
Truffe d'été, champignons
 - **All inclusive** 21.-
Lard, champignons, truffe

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



Au bistro

Les Pâtes du Chalet 23.-

Une bonne platrée de macaroni du chalet.

Raclette – portion 11.-

Fromagerie Hauser

Au four à bois

• à volonté 32.-

Os à Moelle

Attente 15 minutes !

Au four à bois

• 2 pièces (entrée) 14.-

• 5 pièces 28.-

Le nombre de pièces peu varier selon la découpe reçue

Croque-Monsieur 10.-

Traditionnel, à la Béchamel coupé en quatre

Chez le Boucher

Carbonade flamande 28.-

Ragoût de joues de boeuf à la bière brune. Lardon et petits oignons.

Servi avec des smashed potatoes

Entrecôte Parisienne 36.-

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

• Beurre maison 5.-

• Sauce Morilles 9.-

Chez le Pêcheur

Filets de Perche 38.-

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



Filets de Sandre 28.-

170g, Pochés à la crème, vin blanc et oignons cébettes.

Servis avec du riz

**La Propo
du Chef!**



T'as vu les propos du moment ?

BOEUF : SUISSE – PERCHE : ESTONIE ET EN SAISON LAC DE JOUX – SANDRE : KAZAKHSTAN – POULET : CH – PORC : CH –
PRODUITS LAITIERS ET OEUFS : SUISSE – SAUMON : ROYAUME-UNIS – GIBIERS : UNION EUROPÉENNE