

NOS THÉS FROIDS MAISON

Nos thés froids maisons sont fabriqués à la brasserie à partir de thés certifiés bio et commerce équitable.

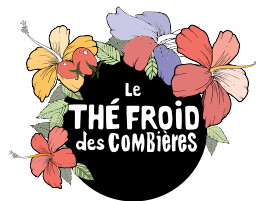


LE CLASSIQUE

Mélange de thés bio, épices secrètes, sucre de canne bio.

3dl 5dl

4.30 5.90



HIBISCUS-CYNORHODON

Thé vert bio, cynorhodon, fleurs d'hibiscus, miel, sucre.

3dl 5dl

4.30 5.90

NOTRE BIÈRE DU MOMENT



LES
COMBIÈRES

NOS BIÈRES ARTISANALES



La Grande à Meylan

Blonde Ale

Vol. alc.

3 dl

5 dl

4,20%

4.90

7.40

L'ajout de riz lui donne un corps léger et met en avant les arômes citronnés de son houblon Citra. Douce et fraîche, elle met tout le monde d'accord et appelle volontiers la deuxième!
Malt d'orge, riz



La Reymond'tada

Blonde Lager

5,50%

5.10

8.20

Sa fermentation à basse température en fait une bière sèche et limpide. Légèrement amère, elle profite de la fraîcheur du houblon Tettnang qui pousse autour du lac de Constance.
Malt d'orge, maïs



La P'tite à Piguet

Blanche Belge

5,00%

5.10

8.20

Aromatisée avec des écorces d'orange, de la coriandre et quelques clous de girofle. Légère et pétillante, elle a su convaincre les plus réticents à la bière blanche.
Malt d'orge, malt de blé, blé cru



La Mère Rochat

Amber IPA

6,50%

5.80

9.10

Indian Pale Ale ambrée. Trois houblons différents travaillés à chaud et à froid pour 6x plus de puissance! Fruits exotiques, biscuits, agrumes... tout pour vos papilles.
Malt d'orge



La Sœur Berney

Brune d'Abbaye

8,00%

6.10

9.60

Brune de garde vieillie sur copeaux de chêne. Le brasseur prépare un caramel maison à même la cuve d'ébullition avant d'y transvaser le moût. En résulte une bière de caractère, au goût boisé et gourmand.
Malt d'orge, malt de blé, malt fumé

Prix en CHF | TVA 8,1%

Brasserie
DES
COMBIÈRES

Vallée de Joux

PLANCHETTES

CHIFFONNADE

viande séchée, lard grillé
du Brocheray & jambon cru
16.—

COMBIÈRES

fromages
de la Vallée de Joux
11.—

AU FOUR À BOIS

FOCACCIA MINUTE

à l'ail confit,
concassé de tomates
7.—

TARTE FLAMBÉE

- au fromage | 10.—
- lard et oignons | 9.—
- mixe | 12.—



*Prenez 2 ou 3 plats par convive en laissant
libre cours à vos envies et partagez !*

CHEZ LE PÊCHEUR

FILETS DE PERCHE

- frais, meunières | 19.—
- du lac de Joux, selon arrivage | 24.—
130g

GROSSE TRUITE

en deux façons
fumée et en tartare
120g | 17.—

TERRINES MAISON

Servies avec notre focaccia

FOIE GRAS

chutney de saison
19.—

FOIES DE VOLAILLE

pickles
9.—

RILLETTES DE FÉRA

du lac de Joux
16.—

AU BISTRO

OS À MOELLE

à la fleur de sel
13.—

ŒUF MAYO

crumble au parmesan
7.—

CROQUE-MONSIEUR

traditionnel
9.—

SOUPE DU MOMENT

tout simplement
8.—

CHEZ LE BOUCHER

TARTARE

de bœuf, coupé minute
120g | 17.—

ENTRECÔTE

de bœuf, beurre noisette
100g | 19.—

COMBIÈRES FRIED CHICKEN

haut de cuisse de poulet frit
sauce aigre douce
120g | 16.—

TRAVERS DE PORC

sauce BBQ
16.—

T'ES D'ICI ?

CROQUETTES

de Vacherin Mont-d'Or
11.—

PAPET

au saucisson Vaudois
10.—

RACLETTE

PATATE! & fromage
de la Vallée
8.—

CORNETTES CHALET

avec du jambon, gratinées
12.—

À PARTAGER... OU PAS !

PATATE !

façon smashed potatoes
sauce séré
8.—

CRACKERS

confectionnés avec
nos drêches de bière
5.—

LÉGUMES DU MOMENT

selon l'inspiration du chef
7.—

SALADE

jeunes pousses et vinaigrette
5.—

COLESLAW

salade de chou blanc et carottes
5.—

FALA

falafels artisanaux, sauce séré
8.—

BABA GANOUSH

caviar d'aubergine libanais
8.—

CHEZ GRAND-MAMAN

CRÈME BRÛLÉE

à la vanille

*TARTELETTE AU CITRON

meringuée

CHEESECAKE

caramel au beurre salé

TARTE FINE

aux pommes, baies de cannellier
au moulin

CAKE RUTHI

sans gluten, la recette à mami

LE BROWNIE

sur place ou à emporter

*BABA

rhum des Combières
et crème diplomate

5.—

PANNA COTA

à base de lait de coco
et coulis de fruits de saisons

ET ENCORE...

ASSIETTE DU JOUR

le midi et le soir dans la limite des stocks disponibles
17.50

Demandez nos propositions de saison !

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond
pas aux exigences du label *Fait Maison*.