

## Les spécialités du caveau (10-50 personnes)

### Sélection pour accompagner votre apéritif

Flûtes apéro maison au Gruyère et graines de sésame	
Assortiment de saucisson séché de la Boucherie Ruchet	
Olives marinées à l'ail et aux herbes	
Pâté Vaudois	12.00

### Le quart d'heure vaudois

Assiette de viande séchée et jambon cru 60 gr.	14.50
En entrée ou en accompagnement pour la raclette 90 gr	20.50

### Le Plateau du Caveau

Viande séchée, jambon cru, tomme vaudoise et gruyère	25.00
--	-------

### Nos salades

La verte croquante, vinaigrette maison	8.50
Méli-Mélo de crudités de saison, vinaigrette maison	10.50

### Nos spécialités vaudoises

Beignets de Tomme vaudoise chaude sur nid de salade verte	14.50
Boutefas tiède sur salade de pommes de terre aux poireaux	24.50
Saucisse aux choux et papet vaudois	24.50
Vol-au-vent farci aux ris de veau et fricassée de champignons	26.50

### Délices aux fromages du pays

Fondue moitié-moitié 200 g	24.50
Fondue à la tomate, servie avec pommes en robe des champs 200 g	26.00
Fondue aux morilles	35.50

### La Raclette et ses garnitures

La portion	6.00
A discrétion	28.00

### Fondues chinoises et bourguignonne sur demande

**Menu Dégustation caveau**

par personne 52.00

Mini fondue moitié-moitié en dégustation

\*\*\*\*\*

Viande séchée et jambon cru

\*\*\*\*\*

La Raclette et ses garnitures

\*\*\*\*\*

Ananas au kirsch

**Menu du Guillon**

par personne 49.50

Assiette de viande séchée et jambon cru

\*\*\*\*\*

Raclette

OU

Fondue moitié-moitié

\*\*\*\*\*

Carpaccio d'ananas marinée et sorbet mangue