

LES ENTRÉES

		0
Soupe de légumes du chalet (en saison)		13
Velouté de potiron maison (en saison)		13
Escargots (6 pièces ou 12 pièces)	14	28
Carpaccio de bœuf au parmesan sauce au citron vert, basilic et frites	18.50	26
Assiette Valaisanne IGP	15.50	24
Assiette de viande séchée IGP du Valais		25
Truite fumée du Valais et ses toasts, salade verte		32
LES MALAKOFFS servis avec cornichons et petits oignons		0
Le menu Malakoff petite salade mêlée et 2 Malakoffs		21
Malakoff à la pièce		7
Le Malakoff est une spécialité vaudoise, ramenée par les soldats suisses à leur retour de la guerre de Cr Son nom vient du fort Malakoff, qu'ils assiégèrent pendant 11 mois. C'est durant cette période que les s'habituèrent à faire frire des tranches de fromage dans une poêle et qui sont à l'origine des succulents bau fromage frits que nous vous proposons aujourd'hui.	oldats	
LES SALADES		0
Salade verte	6.50	11
Salade mêlée	8.50	15
Salade italienne mozzarella, tomate, laitue, basilic, olives noires	12.50	19.50
Salade grecque feta, tomate, laitue, concombre, oignon rouge, olives noires		23
Salade Mont-Blanc croûtons de Raclette AOP au four, tomate, laitue, maïs, céleri, noix		23
Salade de chèvre chaud fromage de chèvre chaud, tomate, laitue, noix, pomme, graines de sésame, miel	15	23
LES PATES		
Lasagnes au four (bœuf) 23 Spaghetti		

> 23.sauce bolognaise (bœuf) 19.sauce tomate et basilic

Provenance de notre charcuterie



FONDUES AU FROMAGE (min. 2 pers.)

toutes nos fondues au fromage sont servies avec du pain et contiennent du vin blanc

les traditionnelles

ics traditio			
Fondue maison 100% Gruyère AOP	(pour 1 personne)	prix par personne	24
Fondue moitié-moitié		prix par personne	29
Gruyère AOP au lait cru et Vacherin Fribourgeois AOP au	lait thermisé		
les découvertes	du Saviè	se	
Sans alcool - Fondue moitié-moitié		prix par personne	27
Sans lactose - Fondue au fromage de chèvre servie avec pommes de terre, raisin et quartiers de pommes	(pour 1 personne)	prix par personne	32
Fondue Royale moitié-moitié au champagne et morilles		prix par personne	39
Fondue maison aux bolets		prix par personne	29
Fondue maison aux morilles		prix par personne	35
Fondue maison au poivre vert et échalotes		prix par personne	27
Fondue maison à la tomate servie avec pommes de terre		prix par personne	27
Fondue maison à la bière artisanale Valaisanne		prix par personne	26
Fondue maison au Champagne		prix par personne	29
Fondue maison au Cognac		prix par personne	26
En accompagnement avec nos fondues au froma	age:		
★ Le panier de pommes de terre			4
★ Le shot de Kirsch			4
★ Assiette de fruits raisins et quartiers de pommes			4
LA RACLF	TTE		
servie avec cornichons, petits oignons et po	· 	pe des champs	
Le menu Raclette petite assiette Valaisanne IGP et 3 p La portion de Raclette AOP			33 7

Tout repas commandé uniquement avec des carafes d'eau sera majoré de 2.- CHF p.p. sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous



LES FONDUES à la viande (min. 2 pers.)

Fondue Bourguignonne 210 g par personne (viande de bœuf) prix par personne servie avec nos sauces maison et frites				41
Fondue Chinoise à discrétion (viande de bœuf) prix par personne servie avec nos sauces maison et frites				44
Fondue Savièsarde 260 g par personne (viande de bœuf aromatisée) prix par personne style "glareyarde" servie avec nos sauces maison et frites			48	
LES VIANDES				
Steak de boeuf (210 g) et son beurre maison servi avec frites, légumes et une petite salade verte				34
Emincé de veau à la Zurichoise servi avec rösti maison et une petite salade verte			39	
Saucisse de veau grillée servie avec frites et légumes			22	
Longeole IGP aux lentilles vertes de	Genève	servie avec une petite sala	nde verte	27
SUGGESTIONS				
SUG	GES'	TIONS		
Le Rustique du Savièse pâtes, pommes de terre, Gruyère AOP, lard sec IGP du Valais et sauce à la crème	GES' 25	Filets de perche m sauce tartare, frites et p	petite salade verte	34
Le Rustique du Savièse pâtes, pommes de terre, Gruyère AOP, lard sec IGP du Valais et sauce à la crème servi avec une petite salade verte Les croûtes *Croûte au fromage Raclette AOP *Croûte Royale		Filets de perche m sauce tartare, frites et p V Tofu d'Orsonnens avec ses légumes sauté Tofu fabriqué par les n d'Orsonnens dans le ca	(selon arrivage) es et sa sauce tomate noines du village enton de Fribourg.	34 27
Le Rustique du Savièse pâtes, pommes de terre, Gruyère AOP, lard sec IGP du Valais et sauce à la crème servi avec une petite salade verte Les croûtes *Croûte au fromage Raclette AOP	25 19	Filets de perche m sauce tartare, frites et p V Tofu d'Orsonnens avec ses légumes sauté Tofu fabriqué par les n	(selon arrivage) es et sa sauce tomate noines du village anton de Fribourg.	
Le Rustique du Savièse pâtes, pommes de terre, Gruyère AOP, lard sec IGP du Valais et sauce à la crème servi avec une petite salade verte Les croûtes *Croûte au fromage Raclette AOP *Croûte Royale Raclette AOP, jambon et œuf Bio Suisse Omelette baveuse (œufs Bio Suisse) servie avec une petite salade verte	25 19 22 17	Filets de perche m sauce tartare, frites et p V Tofu d'Orsonnens avec ses légumes sauté Tofu fabriqué par les n d'Orsonnens dans le ca Nos Röstis maison * Nature * Royal Gruyère AOP,	(selon arrivage) es et sa sauce tomate noines du village anton de Fribourg.	27 15
Le Rustique du Savièse pâtes, pommes de terre, Gruyère AOP, lard sec IGP du Valais et sauce à la crème servi avec une petite salade verte Les croûtes *Croûte au fromage Raclette AOP *Croûte Royale Raclette AOP, jambon et œuf Bio Suisse Omelette baveuse (œufs Bio Suisse) servie avec une petite salade verte *Au lard sec IGP du Valais	25 19 22 17 19	Filets de perche m sauce tartare, frites et p V Tofu d'Orsonnens avec ses légumes sauté Tofu fabriqué par les n d'Orsonnens dans le ca Nos Röstis maison * Nature * Royal Gruyère AOP, et œuf Bio Suisse	(selon arrivage) se et sa sauce tomate noines du village anton de Fribourg. Grites et légumes	27 15 21





CARTE D'ÉTÉ 2021

VINS ET COCKTAILS	Cont.	Prix
Gamaret de Genève - Cave des Rothis Dardagny AOC	1 dl	5.10
Pinot Blanc de Genève «Le Prieuré» Satigny AOC	1 dl	4.80
Côtes de Provence - Château de Guiranne	1 dl	4.60
Sangria Maison		8
Williamine Spritz by Geneva Discovery		14
Mojito		14
Caïpirinha, Caïpiroska		14
Virgin Mojito (sans alcool)		9
LES ENTRÉES / PLATS		0
Melon et jambon cru IGP du Valais	16	24
Roastbeef Savièsard (servi froid) sauce tartare maison, frites et salade verte 19		29
Salade de magret de canard du Périgord fumé en Valais tomate, salade, oignons rouges, noix et sauce italienne	17	26
Carpaccio de thon rouge au parmesan sauce au citron vert, basilic et frites	18	28
Truite fumée du Valais et ses toasts, salade verte		32
Pataclette (6 pièces) demi-pomme de terre Suisse évidée et remplie avec: Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP ou Raclette du Valais AOP au choix		18
LES PLATS		0
Fondue Savièsarde 260 g par personne (viande de bœuf aromatisée) prix style "glareyarde" servie avec nos sauces maison et frites	par personne	48
Cordon Bleu de porc au Vacherin Fribourgeois AOP servi avec légumes et	frites	24
Filet de Fera du Léman meunière (selon arrivage) servi avec légumes et frites		36
Cassolette du Savièse pommes de terre, lardons IGP, oignons et Raclette AOP, sala	de verte	24
Tofu d'Orsonnens (selon arrivage) avec ses légumes sautés et sa sauce tomate mais Tofu fabriqué par les moines du village d'Orsonnens dans le canton de Fribourg en Suis		27
Longeole IGP aux lentilles vertes de Genève servie avec une petite salade ver	te	27

ALCOOLS ET MINÉRALES

APÉRITIFS de 15 à 45 % vol.	Cont.	Prix	BOISSONS COMPOSÉE		Cont.	Prix
Martini Rouge ou Blanc	4 cl	5.50	Gin / Vodka (Tonic ou Orange)		4 cl	10
Porto Rouge ou Blanc	4 cl	5.90	Rhum / Whisky Coca		4 cl	12
♦ Appenzeller Americano	4 cl 4 cl	5.90 10	LIQUEURS de 18 à 42 %	vol.		
Campari	4 cl	7	Fernet Branca		4 cl	9
Pastis 51, Ricard	2 cl	3.70	🗘 Williamine Morand		4 cl	9
Pastis 51, Ricard	4 cl	6.50	Cointreau		4 cl	9
Kir Cassis (crème de cassis)	1 dl	5	Sambuca / Get 27		4 cl	9
Suze	4 cl	5.50	Baileys, Grand-Marnier		4 cl	9
Aperol Spritz		10	Amaretto		4 cl	7
SPIRITUEUX de 37,5 à 43 % vol.			BOISSONS SANS ALCO MINÉRALES	OL		
Cognac Rémy Martin	2,5 cl	15				
Calvados	4 cl	9	Henniez Nature		5 dl	4.40
Vodka Absolut	4 cl	10	• Henniez Gazeuse		5 dl	4.40
Gin Bombay Sapphire	4 cl	10	Coca-Cola Coca-Cola Zéro		3,3 dl	4.90 4.90
Whisky JB / Ballantines / JW Red	4 cl	12	Romanette Citron		3,3 dl 3,3 dl	4.60
Chivas / Jack Daniel's / JW Black	4 cl	14	Sinalco		3,3 dl	4.60
Rhum Havana 7 Añejo Rhum Don Papa	4 cl 4 cl	12 15	Schweppes Tonic		2 dl	4.60
Williamine Morand	4 cl	13 9	Bitter Rouge St-Pellegrino		1 dl	4.60
• Framboise/Abricotine Morand	4 cl	9. -	JUS DE FRUITS			
• Kirsh	4 cl	8			0 11	4.60
O "Moitié-Moitié" Morand	4 cl	9	Granini Tomate / Ananas	_•_	2 dl	4.60
🗘 Prune, 🗘 Pomme	4 cl	7		ais	2 dl 2 dl	4.60 4.60
Grappa, Limoncello	4 cl	7	Ramseier Jus de Pomme	.	3,3 dl	4.90
Vieille Prune / Vieille Lie	4 cl	9	Thé Froid Citron / Pêche		3,5 di	4.50
Marc du Valais	4 cl	7	C Rivella Rouge		3,3 dl	4.90
CHAMPAGNE			BOISSONS CHAUDES		- ,	
Coupe de Champagne	1 dl	12	Café, Espresso, Ristretto			3.80
Kir Royal	1 dl	14	Café Renversé			4.60
VINS BLANCS			Café, Espresso, Ristretto (Décaféir	né)	3.90
Chasselas	1 dl	3.90	Cappuccino		,	4.90
🛟 Fendant	1 dl	4.30	Thé Noir ou Thé Vert			3.60
🖰 Chardonnay de Genève	1 dl	4.40	Thé Blanc Edelweiss			5.90
O Johannisberg	1 dl	4.40	Infusion			3.60
○ Mont-sur-Rolle "Grand Cru"	1 dl	4.80	Chocolat Chaud ou Froi	d		4.60
VINS ROUGES			BIERES			
Côtes du Rhône	1 dl	3.80	♣ BIÈRE SUISSE Pression	2 dl	3 dl	5 dl
Gamay	1 dl	3.90	Feldschlössen Original	3.40	4.80	7.80
ODôle du Valais OPinot Noir du Valais	1 dl 1 dl	4.20 5.90	Feldschlössen Blanche	3.60	4.90	8.20
	ı uı	5.70	Feldschlössen Ambrée	3.60	4.90	8.20
VINS ROSES			Valaisanne Artisanale	3.80 3.60	5.20 4.90	8.60 8.20
C Rosé de Goron (Valais)	1 dl	3.90	Bière de Printemps/Noël (en saison)	5.00	4.90	0.20
🗘 Dôle Blanche du Valais	1 dl	4.40	BIÈRE SUISSE Bouteille			
* + * + * + * + * + * + * + *	_	_			2 2 11	5.20
BOISSONS à PRIX M	ODE	RES	Feldschlössen Sans Alcool Calvinus de Genève Blond	Δ.	3,3 dl 3,3 dl	5.20 5.90
Verre de Limonade	3 dl	3			s,s ui	5.90
Verre de Lait	3 dl	3	BIÈRE ÉTRANGÈRE Boute	ille		
Verre de Sirop	3 dl	3	Heineken		2,5 dl	4.90
	Genèv	e le 4	février 2019			

RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE

DESSERTS MAISON



FLAN CARAMEL

Réalisé par notre Chef Fr. 7.00

MERINGUES & DOUBLE CRÈME

Meringues artisanales au feu de bois et double crème de Gruyère

Fr. 11.00

CRÈME BRÛLÉE

Réalisée par notre Chef Fr. 9.00

RESTAVRANT AVBERGE DE SÁVIESE

DESSERTS MAISON







CRUMBLE AUX POMMES

Réalisé par notre Chef Fr. 8.00

TIRAMISU

Réalisé par notre Chef Fr. 11.00

TARTE AUX POMMES

Servi chaud Avec glace vanille Fr. 7.00 Fr. 10.50

RESIDAVRANIC VBERGE DE SÁVIESE

DESSERTS



GRIOTTES AU KIRSH Fr. 11.00



CASSATA



IRISH COFFE Whisky, café et crème chantilly Fr. 11.00

IRISH COFFE

CASSATA		PARFAIT MOCCA		
Nature	Arrosée	Nature	Flambé	
Fr. 7.00	Fr. 10.00	FR. 8.00	FR. 11.00	

RESTAURANT AUBERGE DE SÁVIESE

DESSERTS







MINI VIENNETTA

Nature CHF 7.00 Avec chantilly CHF 9.00

VACHY

Glace vanille - Glutenfree Fr. 7.00

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Servi chaud Fr. 9.00 Avec chantilly Fr. 11.00







ESPRESSO CROQUANT

Contient des fruits à coque



SWISS CHOCOLATE



CHEESECAKE

The most important ingredient in ice cream is cream! So we use only the best. Our farmers have small forms which are located in the serenity of the Alps. Our cows are mostly in open stalls and lawns, fed primarily on grass, flowers and herbs.

Die wichtigste Zutat von Glace ist Rahm! Daher verwenden wir nur den besten. Die kleinen Höfe unserer Bauern liegen in beschaulicher Alpenlandschaft. Unsere Kühe leben grösstenteils in offenen Ställen und auf Weiden, wo sie sich vor allem von Gras, Blumen und Kräutern ernähren.

L'ingrédient le plus important dans la crème glacée, c'est la crème! Nous utilisons donc seulement la meilleure. Nos paysans ont de petites exploitations situées dans le calme des Alpes. Nos vaches sont pour la plupart élevées dans des fermes et des prairies ouvertes et se nourrissent principalement d'herbe, de fleurs et de plantes.

L'ingrediente più importante di un gelato è la panna. Ecco perché usiamo solo la migliore. I nostri contadini hanno piccole fattorie situate in luoghi idilliaci nel cuore delle Alpi. Le nostre mucche, tenute in stalle all'aperto circondate da vasti pascoli, si nutrono principalmente di erba, fiori ed erbe.



La boule

Fr. 3.80

Suppl. Chantilly Fr. 2.00



LEMON & LIME



PEAR



APRICOT



RASPBERRY & STRAWBERRY

"Open a window into the garden of pleasure" Ueli Prager, our founder, believed that natural ingredients would provide pleasurable indulgence. We believe that pure, natural ingredients create a delicious and premium icecream experience.

«Öffne ein Fenster zum Garten des Genusses» Ueli Prager, unser Gründer, war überzeugt, dass es für höchsten Genuss natürliche Zutaten braucht. Wir sind überzeugt, dass die Verbindung reiner, natürlicher Zutaten für ein unvergleichlich köstliches Glaceerlebnis sorgt.

«Ouvre une fenêtre sur le jardin du plaisir». Ueli Prager, notre fondateur, était convaincu que les ingrédients naturels seraient source de plaisir. Nous croyons qu'il est possible de créer une expérience glacée délicieuse et exceptionnelle avec des ingrédients purs et naturels.

"Aprite una finestra sul giardino del piacere": Ueli Prager, il nostro fondatore, ha sempre creduto che solo gli ingredienti naturali possano regalare il vero piacere del gelato. E noi siamo convinti che il connubio di ingredienti puri e naturali offra un'esperienza senza pari in termini di gusto





DANEMARK

Crème glacée Vanilla Dream, sauce au chocolat, chantilly.

Fr. 11.00



ICE COFFEE

Crème glacée Espresso Croquant, café, chantilly et biscuit.

Fr. 11.00



CHOCOLAT LIÉGEOIS

Crème glacée Swiss Chocolate and Vanilla Dream, sauce au chocolat et chantilly.

Fr. 11.00



Sorbet Apricot arrosé d'Abricotine.

Fr. 12.50



Sorbet Pear arrosé de Williamine.

Fr. 12.50





COLONEL

Sorbet Lemon & Lime arrosé de Vodka.

Fr. 12.50



YAIKEL

Sorbet Raspberry & Strawberry arrosé de Maraschino.

Fr. 12.50



GÉNÉRAL

Crème glacée Vanilla Dream arrosée de Whisky.

Fr. 12.50



La crème utilisée pour les glaces Mövenpick provient de petites exploitations agricoles. Les vaches se nourrissent principalement d'herbe, de fleurs et de plantes des alpes Suisse.

The cream used to produce Mövenpick ice cream come from small farms. The cows are mostly in open stalls and lawns, fed primarily on grass, flowers and herbs from Swiss Alps.