The CRAZY MOOSE
SWISS MOUNTAIN HOUSE

Notre Chef de cuisine *Quentin Bazin* vous propose sa carte de saison

A PARTAGER POUR L'APERITIF

LA PLANCHE DE BRETAYE ***22.-***
Assortiment de viande séchée de bœuf, lard cru, lard rôti confectionné par l'artisan charcutier *Jean-Pierre Nicollier* à Ollon, jambon cru, saucisse séchée, fromage Etivaz AOP, pain et beurre

LES ENTREES

SALADE DU MARCHÉ ***14.-***
Mélange de salade agrémenté de crudités de saison, vinaigrette au miel et à la moutarde à l'ancienne

FRAICHEUR DE SAISON ***14.-***
Velouté de petits pois servi froid avec crème de fromage de chèvre et pointes d'asperges

BRUSCHETTA TOMATE & BURRATA ***16.-***
Tranche de pain grillée à l'ail, agrémentée de fines tranches de tomates, burrata, servie avec un pesto maison.

TARTARE D'OMBLE CHEVALIER ***17.-***
Omble Chevalier de la pisciculture Guibert de Cornaux, coupé au couteau, agrémenté d'orange, Pamplemousse et coriandre, crème citronnée, accompagné de salade et vinaigrette maison

LES SALADES DU MOMENT

SALADE CAESAR **28.-**
Feuilles de salade romaine agrémentées de poulet, lard croustillant, croûtons aux herbes, Copeaux de parmesan, anchois et sauce Caesar maison

SALADE DE CHÈVRE CHAUD **28.-**
Mélange de salade agrémenté de crudités de saison, servi avec un fromage de chèvre Pané, lard croustillant, œuf dur, vinaigrette au miel et à la moutarde à l'ancienne

FAIT MAISON

The CRAZY MOOSE
SWISS MOUNTAIN HOUSE

LES PLATS PRINCIPAUX

F***ONDUE MOITIE-MOITIE***, dès 2 personnes ***26.- p/pers.***
Mélange de fromages Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP, Création Willy Wysmüller à Gruyères
Pommes de terre grenailles en supplément ***2.- p/pers.***

FONDUE A L'AIL DES OURS, dès 2 personnes ***29.- p/pers.***
Mélange de fromages Gruyère AOP et Vacherin Fribourgeois AOP, Création Willy Wysmüller à Gruyères
Agrémenté d'une sauce à l'Ail des Ours maison
Pommes de terre grenailles en supplément ***2.- p/pers.***

RISOTTO AUX ASPERGES GRILLÉES ***29.-***
Risotto au parmesan, servi avec des asperges grillées, noisettes torréfiées, huile aux herbes

THE CRAZY CHEESEBURGER ***32.-***
Swiss Black Angus 180 gr, élevage David Darbellay à Bex, pain artisanal de la boulangerie Heiz de Villars,
Condiments classiques, sauce burger maison, chutney d'oignon et fromage Raclette
Accompagné de pommes de terre rôties, salade et vinaigrette maison

SUPRÊME DE VOLAILLE D'ALPAGE ***32.-***
Suprême de volaille d'alpage poché et fumé au foin, risotto d'Ebly,
Légumes au beurre, sauce crémeuse à l'Ail des Ours de la région

CÔTELETTES D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES ***35.-***
Côtelettes d'agneau rôties aux herbes, servis avec des légumes à la provençale,
Polenta croustillante au safran, sauces aux herbes fraiches

TARTARE D'OMBLE CHEVALIER ***37.-***
Omble Chevalier de la pisciculture *Guibert* de Cornaux, coupé au couteau, agrémenté d'orange,
Pamplemousse et coriandre, crème citronnée, accompagné de pommes de terre rôties.

TARTARE DE BŒUF «CLASSIC » ***37.-***
Swiss Black Angus, élevage David Darbellay à Bex, coupé au couteau
Accompagné de pommes de terre rôties, salade et vinaigrette maison

FAIT MAISON

The CRAZY MOOSE
SWISS MOUNTAIN HOUSE

LES DESSERTS

Tarte aux abricots du Valais servie avec de la crème chantilly vanillée	***8.-***
Panna cotta servie avec un coulis de fruits rouges	***9.-***
Mousse au chocolat, caramel beurre salé et noix de pecan caramélisées	***10.-***

LES CRÈMES GLACÉES ET SORBETS *MÖVENPICK* *

CRÈMES GLACÉES
- Noix et sirop d'érable
- Vanilla Dream
- Espresso croquant
- Chocolat Suisse

SORBETS	*1 boule*	***5.50***
- Fraise et framboise	*2 boules*	***8.50***
- Abricot	*3 boules*	***12.-***
- Poire		
	Supplément Chantilly	***2.-***
LES SORBETS ARROSÉS		
- Sorbet Abricot arrosé d Abricotine Morand, 43% vol.		***18.-***
- Sorbet Poire arrosé de Williamine Morand, 43% vol.		***18.-***

LE MOT DU DIRECTEUR

Chères clientes et chers clients,
Je vous souhaite une cordiale bienvenue chez nous.
Notre cuisine est basée essentiellement sur des produits frais, de première qualité et de la région.
Le tout est cuisiné quotidiennement sur place par notre brigade de cuisine sous la houlette de notre Chef de cuisine *Quentin Bazin*. Les produits que nous travaillons nous sont livrés quotidiennement par le train. Il se peut, exceptionnellement, que certains plats proposés à la carte ne puissent vous êtres servis. Nous vous remercions de votre compréhension.
Nous sommes partenaire du programme « *Fait Maison* » le label des restaurants qui cuisinent ! L'astérisque (*) signifie que ce plat ou un ingrédient composant ce plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »

FAIT MAISON

INFOS ALLERGIES

Notre personnel vous renseigne, avec plaisir, sur la composition des plats et sur les ingrédients
Pouvant provoquer des allergies.

The CRAZY MOOSE
SWISS MOUNTAIN HOUSE

LES APERITIFS

- ***SAN BITTER*** *SANPELLEGRINO, SANS ALCOOL*	*10 cl.*	*5.50*
- ***RICARD****, APPERITIF ANISE, VOL. 45%*	*4 cl.*	*6.50*
- ***MARTINI ROUGE OU BLANC****, VOL. 15%*	*4 cl.*	*6.50*
- ***SUZE,*** *VOL 20%*	*4 cl.*	*6.50*
- ***DIABLERETS BITTER,*** *VOL. 18%*	*4 cl.*	*6.50*
- ***CAMPARI,*** *VOL. 23%*	*4 cl.*	*6.50*
- ***PORTO ROUGE***	*4 cl.*	*6.50*
- ***KIR***	*10 cl.*	*6.90*
- ***KIR ROYAL***	*10 cl.*	*16.-*

COCKTAILS

- ***GIN TONIC***	*12.-*
- ***SPRITZ APEROL***	*14.-*
- ***HUGO***	*14.-*
- ***MOJITO***	*14.-*
- ***CAIPIRINHA***	*14.-*

COFFEE COCKTAIL

- ***CRAZY MOOSE COFFEE****, Whisky Canadien, sirop d'érable, espresso et Chantilly*	*16.-*
- ***ESPRESSO MARTINI****, Vodka, Kahlua et espresso*	*16.-*

LES BOISSONS FROIDES

- ***CARAFFE D'EAU DU ROBINET***				*3.-*
- ***EAU MINERALE PLATE OU GAZEUSE***	*50 cl.*	*6.-*	*75 cl.*	*9.-*
- ***COCA-COLA ET COCA ZERO***			*30 cl.*	*4.50*
- ***SPRITE***			*30 cl.*	*4.50*
- ***RIVELLA ROUGE***			*30 cl.*	*4.50*
- ***ORANGEADE***			*30 cl.*	*4.50*
- ***TONIC***			*30 cl.*	*4.50*
- ***THE FROID, PÊCHE OU CITRON***			*30 cl.*	*4.50*
- ***JUS DE POMME GAZEIFIE***			*30 cl.*	*4.50*
- ***JUS DE FRUITS OPALINE 100% NATUREL***			*25 cl.*	*6.50*
- ***REDBULL***			*25 cl.*	*6.-*

LES BOISSONS CHAUDES

- ***CAFE, ESPRESSO ET RISTRETTO***		*4.50*
- ***LATTE MACCHIATO ET CAPPUCCINO***		*5.90*
- ***THE ET INFUSIONS***		*4.50*
- ***CHOCOLAT CHAUD ET OVOMALTINE***		*6.50*
- ***CHOCOLAT VIENNOIS***		*7.50*
- ***VIN CHAUD,*** *VOL. 13%*	*30cl.*	*6.90*

The CRAZY MOOSE
SWISS MOUNTAIN HOUSE

LA CARTE DES VINS

LES VINS BLANCS

- ***LE CAVISTE**, cuvée Crazy-Moose, chasselas, AVO Ollon, vol.12.5%*	*50 cl.*	*25.-*	*70 cl.*	*36.-*
- ***PINOT GRIS**, Alexandre Pousaz Ollon, vol.12.5%*			*70 cl.*	*39.-*
- ***DEZALEY LA BORNE**, Grand Cru AOC, Jean et Pierre Testuz, Treytorrens en Dezaley vol.13%*			*70 cl.*	*49.-*
- ***YVORNE CLOS DU ROCHER**, Grand Cru AOC, Obrist, vol.13%*			*75 cl.*	*52.-*
- ***VIOGNIER**, Emile Blum Ollon, vol.13%*	*50 cl.*	*39.-*		
- ***JOHANNISBERG**, AOC Valais, Gregor Kuonen Salgesch, vol.13.5%*			*70 cl.*	*45.-*
- ***CHARDONNAY**, AOC Valais, Gregor Kuonen Salgesch, vol.13.5%*			*70 cl.*	*49.-*
- ***HUMAGNE BLANCHE**, Grand Maître barriqué, AOC Valais, Gregor Kuonen, vol.13.2%*			*75 cl.*	*59.-*
- ***HEIDA**, Grand Maître barriqué, AOC Valais, Gregor Kuonen, vol.13.2%*			*75 cl.*	*59.-*
- ***PETITE ARVINE**, Grand Maître, AOC Valais, Gregor Kuonen, vol.13.2%*	*50 cl.*	*42.-*	*75 cl.*	*59.-*

LES VINS ROUGES

- ***SIRE DE DUIN**, cuvée Crazy-Moose, Soc.Vinicole de Bex, vol.13%*	*50 cl.*	*25.-*	*70 cl.*	*36.-*
- ***PINOT NOIR ROUGE D'ENFER**, Grand Cru, David Darbellay Bex, vol.13.3%*			*70 cl.*	*42.-*
- ***MERLOT**, Grand Cru, David Darbellay Bex, vol.13.3%*			*75 cl.*	*45.-*
- ***RUBIS NOIR**, assemblage, AVO Ollon, vol. 13%*	*50 cl.*	*39.-*	*75 cl.*	*55.-*
- ***PINOT NOIR SANG BLEU**, AOC Valais, Marco Grognuz, vol. 13%*			*75 cl.*	*55.-*
- ***MASC**, assemblage Valais AOC, Maurice Gay Chamoson, vol.13.5%*	*75 cl.*	*49.-*	*Magnum*	*100.-*
- ***CABERNET FRANC,** Grand Maître barriqué, Gregor Kuonen Salgesch, vol. 14.4%*			*70 cl.*	*59.-*
- ***CORNALIN**, Grand Maître barriqué, AOC Valais, Gregor Kuonen, vol.13.5%*	*50 cl.*	*42.-*	*75 cl.*	*59.-*
- ***YVORNE CLOS DU ROCHER**, Grand Cru AOC, barriqué, Obrist, vol.13%*			*75 cl.*	*59.-*
- ***MERLOT DEL TICINO**, DOC Castelrotto Riserva Tenuta Vallombrosa, vol.13.5%*			*75 cl.*	*79.-*
- ***LUSSAC SAINT-EMILION**, Bordeaux, Château De Barbe Blanche, vol.13.5%*	*75 cl.*	*49.-*	*Magnum*	*100.-*
- ***CHAMBOLLE-MUSIGNY**, Bourgogne, Henri de Villamont, vol.13%*			*75 cl.*	*79.-*

LE VIN ROSE

- ***ŒIL DE PERDRIX**, Les Fils Rogivue Chexbres, vol.12.9%*	*50 cl.*	*25.-*	*70 cl.*	*36.-*

LES CHAMPAGNES

- ***FLEUR DE CHAMPAGNE**, Duval-Leroy, Brut 1er cru*	*la flute 1 dl.*	*16.-*	*bouteille*	*75 cl.*	*95.-*
- ***FEMME DE CHAMPAGNE**, Duval-Leroy, Brut Grand Cru*			*bouteille*	*75 cl.*	*140.-*

LES VINS AU VERRE, *HENRI BADOUX AIGLE*

Les blancs		**Les rouges**	
- ***HENRI 1908***	*1 dl. 5.90*	- ***HENRI 1908***	*1 dl. 5.90*
- ***BLANC DE NOIR***	*1 dl. 7.50*	- ***PINOT NOIR***	*1 dl. 7.50*
- ***SAUVIGNON BLANC***	*1 dl. 7.50*	- ***GAMARET/GARANOIR***	*1 dl. 7.50*

Le rosé

- ***HENRI 1908*** *1 dl. 5.90*

The CRAZY MOOSE
SWISS MOUNTAIN HOUSE

LA CARTE DES BOISSONS

LES BIERES

NOS BIERES PRESSION

- ***WARSTEINER***, *BIERE BLONDE, VOL 4.8%*	*30 cl.*	*5.50*	*50 cl.*	*8.90*
- ***WITTEKOP***, *BIERE BLANCHE, VOL. 4.8%*	*30 cl.*	*5.50*	*50 cl.*	*8.90*
- ***PICON***, *VOL. 18%*	*Supplément*		*2 cl.*	*2.-*

NOS BIERES ARTISANALES EN BOUTEILLE, BRASSERIE 7 PEAKS, MORGINS, SUISSE

- ***LA DENT JAUNE***, *BLONDE, VOL 5.9%*		
- ***LA FORTERESSE***, *FRUITS ROUGES, VOL 5.5%*		
- ***LA CIME DE L'EST***, *IPA, AMBREE, VOL 7%*		
- ***LES DOIGTS***, *BRUNE, VOL 4.4%*	*33 cl.*	*8.50*

BIERE SANS ALCOOL	*33 cl.*	*5.20*

ALCOOLS FORTS ET DIGESTIFS

- ***ABRICOTINE*** *MORAND, VOL. 43%*	*2 cl.*	*8.50*
- ***WILLIAMINE*** *MORAND, VOL 43%*	*2 cl.*	*8.50*
- ***COING*** *MORAND, VOL 43%*	*2 cl.*	*7.50*
- ***KIRSCH*** *MORAND, VOL 43%*	*2 cl.*	*7.50*
- ***GENEPI*** *MORAND, 41%*	*2 cl.*	*8.50*
- ***GRAPPA*** *BOTEGA FUME, 38%*	*2 cl.*	*8.50*
- ***VIEILLE PRUNE***, *VOL 41%*	*2 cl.*	*7.50*
- ***GRAND MARNIER***, *VOL 40%*	*2 cl.*	*7.50*
- ***JÄGERMEISTER***, *VOL 35%*	*4 cl.*	*7.50*
- ***LIMONCELLO DI CAPRI***, *VOL 30%*	*4 cl.*	*7.50*
- ***LE SORTILEGE***, *SPECIALITE DE LA MAISON ! SIROP D'ERABLE ET WHISKY, VOL 40%*	*4 cl.*	*8.50*
- ***BAILEYS***, *VOL 17%*	*4 CL.*	*7.50*
- ***AMARETTO***, *VOL 28%*	*4 cl.*	*7.50*
- ***RHUM HAVANA CLUB***, *VOL 40%*	*4 cl.*	*9.50*
- ***RHUM BUMBU***, *VOL 40%*	*4 cl.*	*11.50*
- ***GIN,*** *GENEVIEVE SWISS GIN, VOL 40%*	*4 cl.*	*8.50*
- ***VODKA SMIRNOFF RED***, *VOL 40%*	*4 cl.*	*8.50*
- ***COGNAC MARTEL CORDON BLEU XO***, *VOL 40%*	*4 Cl.*	*17.-*
- ***ACCOMPAGMENT***	*SUPPLEMENT*	*2.-*

LES WHISKYS

- ***GLENKINCHIE*** *12 ANS D'AGE, VOL 40%*	*4 cl.*	*13.-*
- ***CRAGGANMORE*** *12 ANS D'AGE, VOL 40%*	*4 cl.*	*13.-*
- ***DALLWHINNIE*** *15 ANS D'AGE, VOL 43%*	*4 cl.*	*16.-*
- ***TALISKER*** *10 D'AGE, VOL 45.8%*	*4 cl.*	*16.-*
- ***OBAN*** *14 ANS D'AGE, VOL. 43%*	*4 cl.*	*18.-*
- ***LAGAVULIN*** *16 ANS D'AGE, VOL 43%*	*4 cl.*	*18.-*
- ***HIBIKI SUNTORY WHISKY,*** *JAPANESE HARMONY, VOL 43%*	*4 cl.*	*22.-*