

Restaurant Le Bivouac

Pour commencer

Salade verte	6.50/8.50
Salade mêlée	8.50/11.50
Tataki de thon panko	29,00
<i>SThon pané panko, sauce tigre, salade thaï</i>	
Bao Buns	20,50
<i>Bao bunsmaison, effiloché de joue de porc façon bourguignon</i>	
Salade façon césar	27,00
<i>Salade, crudités, croûtons, tenders de polet panés, sauce césar, oeufs, parmesan et anchois</i>	
Assiette Vaudoise	15.00/26.00

Pour les plus petits

Linguine enfant	16.00
<i>(Bolognaise / Carbonara / Sauce Tomato)</i>	
Fish and chips	17.00
<i>garniture au choix*</i>	
Tenders de poulet	15.00
<i>garniture au choix*</i>	
Portions de frites	9,00

Garniture au choix

- Frites
- Pates
- Pommes de terre
- Salade mêlée

Chers clients, si vous êtes sujets à des allergies, merci de vous adresser au personnel.

Menu du Jour

(midi seulement)

32.00 Week-end

28.00 Semaine

Entrée

Plat

Dessert ou café

(plat seul 24.00)

D'Italie

Pizza Margherita	19.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, pesto basilic</i>	
Pizza Prosciutto	22.50
<i>Sauce tomate, mozzarella, jambon pesto basilic</i>	
Pizza Boisée	25.00
<i>Base crème, mozzarella, poulet mariné, poivrons, gruyère</i>	

Supplément changement de garniture de 3CHF

Suivez-nous sur les réseaux :

 @bivouac_lesmosses

D'Ici

Fondue moitié moitié	26.00
<i>50% Gruyère AOP, 50% vacherin Fribourgeois AOP</i>	
Fondue du chalet	27.50
<i>Bolets, lard rôti</i>	
Croûte au fromage	24.00
<i>Jambon, œuf, fromage</i>	
Rösti du Chalet	25.00
<i>Jamboncru, œuf, raclette des Mayens</i>	
Rösti tomme AOP	27.00
<i>Tomme panée, oignons confits, viande séchée des Grisons</i>	
Rösti végété	26.00
<i>Sauce forestière et légumes de saison</i>	

Pour continuer

Boeuf Wagyu Kagoshima	49.00
<i>Servi avec pomme paille, sauce Relais, légumes de saison</i>	
Entrecôte de boeuf	43.00
<i>Servie avec pomme paille, légumes et sauce Relais</i>	
Tartare au couteau	31.00
<i>Crème de truffe noire, cornichons, oignons, parmesan, tomates confites et crudités, servi avec frites, toasts et salade mêlée</i>	
Burger signature	33.00
<i>Steak haché 180gr, Etivaz AOP, lard fumé, crudités, crème de truffe noire, bun maison, frites</i>	
Poisson du jour	32.00
<i>Sauce vierge, riz jasmin, légumes</i>	