

# Hôtel du Marchairuz



## Carte des Mets

Infos & réservations sur [www.hotel-marchairuz.ch](http://www.hotel-marchairuz.ch)

Jean-Philippe Bachmann  
1188 St-George

[info@hotel-marchairuz.ch](mailto:info@hotel-marchairuz.ch)  
+41 (0)21 845 25 30

# Les Salades

## Salade verte

Petite ..... 6.00

## Salade mêlée

Grande ..... 12.00

Petite ..... 8.00

## Filet de Poulet

Sur salade de saison ..... 21.00

## Croustade de Tomme Vaudoise

Sur un coussin de salade ..... 24.00

# Potage

Potage et Soupe du jour ..... 10.00

# Assiettes du Marchairuz

Viande séchée, jambon cru, saucisson du Sentier,  
lard grillé, petits oignons et cornichons

Grande ..... 24.00

Petite ..... 12.00

Tomme Vaudoise et cornichons ..... 8.00

Tomme Vaudoise à l'emporter ..... 6.00

# Les Fondues

Fondue au fromage ..... 25.00

Fondue aux Bolets ..... 28.00

Fondue aux herbettes du Jura ..... 27.00

Fondue à la tomate

Servis avec pommes de terre nouvelles ..... 30.00

# Viandes et Crustacés

## Sur Ardoise

Filet de Bœuf aux Morilles

Servi avec légumes du jour et pommes frites ..... 43.00

Gambas Géantes

Sauce piquante et sauce vierge, légumes et riz ..... 43.00

Filet de Canard au Miel et Poivre noir

Servi avec légumes du jour et pommes frites ..... 40.00

Pavé de Cheval · Beurre Maître d'Hôtel

Servi avec légumes du jour et pommes frites ..... 38.00

## Sur Assiette

Souris d'Agneau mijotée aux Petits Légumes

Servi avec légumes du jour et tagliatelles ..... 32.00

# Pour les Petits

## Steak haché · Sauce Ketchup

Garni de pommes frites,

Une boule de glace à choix ..... 14.00

## Chicken Nuggets · Sauce Ketchup

Garni de pommes frites,

Une boule de glace à choix ..... 14.00

## Tagliatelles · Sauce Tomate

Une boule de glace à choix ..... 12.00

Nous nous ferons un plaisir de vous cuisiner  
des plats cœliaques ( sans gluten )

*Demandez la spécialité du jour !*

### Provenance des viandes et poisson

Poulet .....	Suisse et France
Bœuf .....	Suisse
Porc .....	Suisse
Foie Gras .....	France
Cheval .....	Etats Unis et Canada
Canard .....	France
Agneau .....	Nouvelle Zélande
Saumon .....	Norvège

Les prix indiqués sont en francs suisse et incluent la TVA de 8%

# Spécialités de la Région

## Le Graal du Marchairuz

Bisque de Homard, Écrevisses,  
julienne de légumes et pommes grenailles ..... 31.00

## Pâtes de l'Armailli

Fusillis, lardons, oignons, crème,  
fromage, herbettes du Jura ..... 24.00

## Rösti de l'Alpage

Lardons, oignons, fromage et œuf ..... 22.00

## Croûte au fromage du Marchairuz

Pain en tranche, jambon, gruyère et œuf ..... 26.00

## Croûte au fromage du Mont Tendre

Sans jambon ou sans œuf ..... 24.00

## Croûte au fromage du Petit Cunay

Sans jambon et sans œuf ..... 22.00

## Croûte aux Morilles

Croûte au fromage et au jambon  
agrémentée de Morilles ..... 29.00

Tagliatelles aux Morilles ..... 29.00

## Vacherin Mont d'Or au four

Sorti directement du four, servis avec pommes de terre ..... 31.00

# Nos Suggestions

Toutes nos suggestions sont servies avec une salade

Accras de Crevettes à la Tempura Sauce Tomates piquante, riz et légumes .....	32.00
Risotto aux Légumes d'Autrefois Salade mélée, chips de parmesan .....	28.00
Tartiflette Reblochon, lardons, oignons, pommes de terre, crème .....	25.00

## Viande

Filet de Bœuf Rossini sur ardoise Petits légumes, frites .....	52.00
Carré d'Agneau à la Fleur de Sel sur ardoise Jus léger, petits légumes, frites .....	42.00
Cuisselet de Volaille aux Morilles Tagliatelles et légumes .....	34.00
Entrecôte Parisienne, Café de Paris Petits légumes, frites .....	32.00

## Spécialité Maison

Foie Gras Maison Sur planchette .....	16.00
A l'emporter ( emballé sous vide ), les 250gr .....	25.00

# Les Desserts Maison

Tous nos desserts sont faits maison.

Mœlleux au Chocolat .....	10.00
Meringue Double Crème et Fruits des Bois .....	11.00
Mousse au Chocolat ou Fraise .....	6.00
Crème Brûlée .....	9.00
Tiramisù de Tata Carmelina .....	8.00
Tartelette au Citron .....	6.00
Tartes Maison aux Fruits .....	6.00

# Dessert de Saison

Nazel Rode .....	8.00
------------------	------