

LE TUBE À FONDUES - MENU

ENTRÉES

Soupe à l'oignon	16.-
Saumon fumé d'Écosse, crème aux fines herbes et toasts	25.-
Planchette de nos monts Salaisons de la maison Chappot à Fully	29.-
Viande séchée et jambon cru artisanaux, saucisse paysanne et fromages du val de Bagne	

LES FONDUES

Fondue Magnificient's au chasselas	Par portion :	27.-
Recette concoctée par Carlo Crisci à base de cœur de meule de Gruyère et de Vacherin fribourgeois. Portion par personne 200 grammes		
Fondue Magnificient's au Champagne	Par portion :	37.-
Les mêmes fromages de base, préparée au Champagne 'Comte de Senneval Brut' Portion par personne 200 grammes		
Portion de pommes de terre cuites en robe des champs	150 grammes	5.-
La fondue Modzetta	Par personne :	49.-
Préparée à base de filet de bœuf suisse mariné avec des herbes et épices selon la recette de nos chefs. Elle est servie à volonté avec une salade mêlée (servie en entrée), des sauces maison et des pommes frites du terroir.		

LES DESSERTS

Double crème de la Gruyère - meringue, vermicelles au kirsch et crème fouettée	14.-
La mousse au chocolat – 'Bergli 66% Villars' et insert exotique	14.-
La fondue au chocolat en tasse , servie avec des fruits frais et ses guimauves	14.-

THE TUBE - MENU

STARTERS

Onion soup	16.-
Scottish smoked salmon Cream with garden herbs and toasts	25.-
Dried meat and cheese plater Local dried meats from Chappot salaisons in Fully and cheeses from Bagne valley	29.-

OUR FONDUES

Cheese Fondue Magnificent's with chasselas Recipe created by Carlo Crisci with the heart of a Gruyère and Fribourg Vacherin cheeses. Serving per person 200 grams	Per portion :	27.-
Cheese Fondue Magnificent's with Champagne Same delicious recipe created by Carlo Crisci with 'Comte de Senneval Brut' Serving per person 200 grams	Per portion :	37.-
Boiled Potatoes in their jackets	Per portion 150 grams :	5.-
Meat fondue Modzetta Prepared with Swiss beef filet marinated with herbs and spices according to the recipe From our Chefs. It is served with a mixed salad, homemade sauces, and home-made French fries	Par personne :	49.-

OUR DESSERTS

Gruyère double cream Meringue and cream of chestnut with Cherry Brandy	14.-
Chocolate mousse 'Bergli 66% Villars' and exotic heart	14.-
Chocolate fondue , served with fresh fruits and marshmallow	14.-

NOS CUVÉES AU VERRE / OUR WINES

dl. 70/75 cl

Blancs suisses / Swiss whites

Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse Chasselas	6.50	45.-
Aphrodite, Domaine du Mont d'Or, Sion, Valais, Suisse Petite arvine	10.-	69.-
2012 – Cure d'Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse Chasselas	10.-	69.-

Rouge suisse / Swiss red

Réserve de l'Eurotel, Grognoz Frères, Cave des trois rois, Vs, Suisse Gamaret & Pinot Noir	7.-	49.-
--	-----	------

Blanc & Rouge français / From France

2016 – 'Rêve d'Automne' Pacherenc du Vic-Bilh, Château Laffitte-Teston Petit Manseng à plus de 95% & Petit Courbu (Vin liquoreux)	8.-	58.-
Château d'Aigueville, Massif d'Uchaux, Côtes du Rhône Villages, France Grenache, Syrah, Carignan	8.50	60.-

Découvertes Italiennes / From Italy

Pinot Grigio, Stajnbach, DOC delle Venezie, Italie Pinot grigio	7.50	52.-
2018 – Travaglini Giancarlo, Gattinara nord Piemont DOCG Nebbiolo	14.-	95.-



ORIGINAL YERBA MATE BIO

Le Yerba Maté, plante originaire d'Amérique Latine, est riche en antioxydants, vitamines et minéraux, il contribue à renforcer le système immunitaire, améliorer la digestion et booster le métabolisme.

Original yerba mate et thé noir bio 33 cl 7.-

Original yerba mate et litchi bio 33 cl 7.-

URBAN KOMBUCHA

Pétillants, délicieux et remplis de bonnes choses.

Punchy 'thé vert & gingembre' 33 cl 7.-

NOS BIÈRES SANS ALCOOL / ALCOHOL FREE BEERS

Diversion 'La Nébuleuse' – Lausanne 0.5 % 33 cl 9.-

Une IPA tropicale aux notes d'agrumes ET sans alcool ? C'est l'heure de faire Diversion.

NOS BIÈRES DE SAISON / SEASONAL BEERS

La Torpille, bière brune aux épices, BFM, 7.5 % Jura - Suisse 33 cl 9.-

Bière triple, Abbaye Notre Dame d'Oujon - 10 % Vaud - Suisse 33 cl 9.-

DIGESTIFS :

Saké au Yuzu Miyako Bijin 7 % 4 cl 9.-

Assemblage de saké 'Junmai' et de jus de Yuzu 2 cl 5.-

Saké aux prunes 'Umeshu' Heiwa Shuzo 11 % 4 cl 9.-

Cette cuvée 'Umeshu' est composée de jus de Prunes de Wakayama (Nanko Ume) et de Saké 'Junmai', non filtré et élevé un an 2 cl 5.-

Génépi des Alpes Morand Martigny 41 % 4 cl 9.-

Toute la douceur des Alpes 2 cl 5.-

'My' Arancello Lorenzo Inga 17 % 4 cl 9.-

Fraîcheur aux arômes d'agrumes avec cette liqueur aux zestes d'oranges blondes et sanguines 2 cl 5.-