

Les Mossettes



Les Cocktails

Ginto Gin & tonic	30 cl 12
Mule Mossettes Mule <i>Gin</i> <i>Ginger beer, jus de citron, bitter</i>	12
Moscow Mule <i>Vodka</i> <i>Ginger beer, jus de citron, bitter</i>	12
La Pépite Hugo (<i>la spécialité de Michmich</i>) <i>Liqueur de sureau, prosecco, eau gazeuse, menthe</i>	12



Les Alcools

Les classiques	4cl
Captain Morgan	8
Jack Daniel's	8
Smirnoff	8
Apéritif - digestif	
Abricot	6
Kirsch	6
Williamine	6
Vieille prune	6
Ricard	6
Liqueur de sureau	6
Campari	6
Grappa	6
Amaretto	6
Limoncello	6



Les Thés

En théière

Thé noir	4
Infusion menthe	4
Thé vert	4
Infusion verveine	4

Convivial, simple et décontracté.
Des produits locaux, de saison et
faits maison.



Les Bières de la Nébuleuse

En bouteille 33cl

Stirling Blonde	6
Moonshine Blanche	7
Embuscade IPA	7
Bière des Romands 50cl en canette Lager	6
La Diversion IPA sans alcool	6.5



Les Softs

Thé froid maison 30cl	4
Limonade maison 30cl	6
Sirop de Jeanine 30cl (sirop du moment)	4
Coca 30cl (nature ou zéro)	4
Jus de pomme artisanal 30cl Olivier Ducraux	5
Jus abricot 30cl	4
Romanette citron 30cl	4
Rivella rouge 30cl	4
Schweppes tonic 30cl	4
Henniez 50cl (nature ou gazeuse)	5
Sanbitter 10cl	4



Les Cafés

Espresso - Café	3.5
Espresso Macchiato	3.7
Double Espresso	4.5
Renversé - Cappuccino	4
Latte Macchiato	4
Chocolat (froid ou chaud)	5



www.lesmossettes.ch | @_lesmossettes_



Midi
11H30 À 14H



A table

Soir
18H À 21H

Entrées *Idéal à partager*

Planchette veggie	27
houmous maison, légumes, pickles	
Planchette Mixte	32
assortiment de fromages et de charcuterie	

Plats

Fondue artisanale (Gruyère, Vacherin)	25/pers
pomme de terre grenaille, pain de chez Golay	

Oeuf cocotte	23
oeuf de grand-maman, tomme vaudoise, lard, crème fraîche et les fameuses mouillettes :)	

Salade les Mo7 	24
une base de mesclun et bien d'autres choses	

Salade Viking 	26
mesclun + poisson + idée du moment = voyage culinaire	

Rösti	27
rösti, tomme vaudoise, lard fumé, salade	

Risotto 	25
risotto aux saveurs locales	

Caquelon	31
saucisson vaudois, pommes de terre et légumes mijotés	

Croûte	25
croûte au fromage moelleuse, mozzarella, lard fumé	

Extras oeuf au plat + 2 | bacon + 2 |
2cl kirsch + 3 | pomme de terre grenaille + 5

Desserts

La tarte	6
une différente tous les jours	
Le classique 	9
meringue, crème double, fruits de saison, raisinée	
Le pot 	12
pot chocolat, fruit frais et meringue	
Glace artisanale 	4
Différents parfums réalisés par Séb de Icy Hug à St-Légier. N'hésitez pas à demander à l'équipe :)	

Et les enfants alors :) 	15
Mini rösti, oeuf au plat et salade...que du bonheur	

 SANS GLUTEN



Les Vins

Blanc	1dl	BT
<i>Chasselas</i>		
« Les Curtis » St-Légier Jean-Marc Favez	5.5	36
« L'Elégant » St-Saphorin Delphine Morel	7.5	48
« Corsier » Blonay Martial Neyroud	6.5	43

<i>Sauvignon Blanc</i>		
La Tour-de-Peilz La Cave Vevey-Montreux		52

<i>Chardonnay</i>		
Chexbres Constant & Sophie Jomini		55

Rosé

<i>Rose de Gamay</i>		
« Les Floris » Puidoux Raymond Chappuis	5.5	36

Benvenuti in Italia

<i>Vino Bianco - Vermentino (50cl)</i>		
Sardaigne Italie		31

<i>Vino Rosso - Primitivo</i>		
Di Manduria Les Pouilles Italie	7.5	48

<i>Vino Frizzante - Prosecco</i>		
Extra Dry Vénétie Italie	6.5	43

Rouge

<i>Gamay</i>		
« Vielle vigne » St-Légier Jean-Marc Favez	6	39

<i>Garanoir</i>		
Montreux La Cave Vevey-Montreux		52

<i>Syrah</i>		
« Ô Lac » Puidoux Raymond Chappuis		59

<i>Pinot Noir</i>		
« Les Châbles » Blonay Martial Neyroud	6.5	43

Assemblages

<i>Pinot Noir - Gamay - Diolinoir</i>		
« Le Divin » St-Saphorin Delphine Morel		52

<i>Gamaret - Garanoir - Diolinoir - Merlot</i>		
« L'Améthyste » Blonay François Montet		62
Disponible en 50cl		44

Origine salaison porc, poisson, oeufs fermiers, fromages «Suisse»... le plus proche possible des Mossettes

Prix indiqués en CHF | Comprenant la TVA | BT 75/70/50cl | Service inclus

N'hésitez pas à nous demander des infos concernant les mets pouvant déclencher des intolérances ou des allergies