

UN CHOIX DE PLATS CONCOCTÉS AVEC AMOUR PAR
L A V A U X R Ê V E S

LE CHALET

MADHOUSE • ROOFTOP

MENU « FONDUE DANS LE PAIN » À 49.- PAR PERS.
(min. 2 pers.) - Viande séchée, fondue dans le pain et meringue crème double

APÉRO 7.-
panier de taillés aux greubons maison

PLANCHETTE 18.-
viande séchée, oignons, cornichons, pain

FOIE GRAS DE CANARD MAISON 24.-
au Monbazillac, oignons confits et brioche

ESCARGOTS 6 pièces 12.-
beurre maison, pain

SOUPE À LA COURGE « 6C » en entrée 8.-
courge, crème, camoun, curcuma, curry, chantilly en plat 14.-

MACARONIS D'ALPAGE 21.-
oignons, lardons, jambon, fromage et crème

FONDUE « MOITIÉ-MOITIÉ » 200gr
CLASSIQUE par personne 25.-
AUX HERBES par personne 27.-

UN PEU DE DOUCEUR...

MERINGUE ET CRÈME DOUBLE DE GRUYÈRE 10.-

ORANGE OU CITRON GIVRÉS 10.-

RAISINS À LA LIE MAISON 12.-

WWW.MAD.CLUB

10% de rabais avec la carte de membre du MAD.
Merci de la présenter à la commande.



INFOS & RÉSERVATION

chalet@mad-house.ch • 079 873 49 49

Provenances :

Viandes : Suisse, France

Fromages : Suisse (Gruyère AOP, vacherin fribourgeois AOP)

Crème double : Suisse (FR)