

MENU

Entrées



Salade verte..... 4.-



Salade mêlée..... 7.-

Salade verte et crudités



Si vous souffrez d'une allergie, veuillez informer notre serveur avant de passer votre commande.

Plats



Assiette du sportif 18.-

Saumon vapeur, riz et légumes de saison



Tomme vaudoise poêlée (fromagerie du Solliat) 22.-

Servie avec des frites et une salade verte

Entrecôte de boeuf..... sauce forestière 37.-

Beurre Maître d'hôtel

beurre Maître d'hôtel..... 32.-

Spaghetti sauce forestière 20.-

+10' de cuisson min.

crevettes à l'ail 22.-

Accompagnement au choix

Frites

Pâtes

Riz

*Les plats sont servis avec des légumes de saison.

Burgers

Burger Centre Sportif..... 17.-

Boeuf, lard, oignons frits, salade verte, tomates, cheddar et sauce du chef.fe

Burger Poulet..... 17.-

Filet de poulet, lard, oignons frits, salade verte, tomates, cheddar et sauce du chef.fe

Burger Suisse..... 22.-

Boeuf, fromage à raclette fondu, oignons confits, salade verte, tomates et sauce du chef.fe



Burger Végé..... 17.-

Galette de légumes, oignons frits, salade verte, tomates, oeuf au plat et sauce du chef.fe

Supplément..... 2.-



Notre best-seller reste le **Burger Centre Sportif** mais depuis que nous avons créé le **Burger Suisse**, nous doutons sur lequel est le meilleur... Quel est votre préféré ?



Sans gluten



Sans lactose



Végétarien

MENU

Menu enfant* (12 ans max.)

Nuggets maison.....	10.-
Cheeseburger.....	10.-
Poisson pané.....	10.-

*Accompagné d'un sirop au choix.

Fondues

Fondue chinoise...	au boeuf.....	40.-	/personne
(minimum 2 personnes)	au poulet.....	25.-	/personne
	mixte.....	36.-	/personne

 **Fondue au fromage** (fromagerie du Solliat) **23.-** /personne



La fondue chinoise est disponible **uniquement sur réservation le midi** et doit être commandée avant 20h30 le soir.

Desserts

Meringue double crème.....	8.-
Crème brûlée.....	6.-
Mousse au chocolat.....	8.-

Glaces

1 boule.....	3.-
2 boules.....	6.-
3 boules.....	9.-

Nos parfums

Glaces..... Vanille / Caramel / Noix de coco
Chocolat / Stracciatella / Rhum raisin
Fraise / Mocca

Sorbets..... Citron / Framboise / Abricot

Chantilly maison..... 0.50



Après votre délicieux repas, prenez le temps de mettre un avis sur notre profil Google "Restaurant du Centre Sportif" !

-  Sans gluten
-  Sans lactose
-  Végétarien

BOISSONS

Minérales/Soda

	5dl	1L		
Henniez plate/gazeuse	5.-	8.-		
	2dl	3.3dl	5dl	1.5L
Sirop ou diablo	1.50	2.-	3.-	5.-
Fraise / Framboise / Cassis / Menthe / Grenadine / Citron / Pêche				
Jus de pomme	-	4.50	-	
Granini	4.50	-	-	
Orange / Multifruit / Tomates / Ananas / Pêche / Fraise / Abricot				
Romanette Grappe fruits	-	4.-	-	
Coca-cola / Zero	3.30	4.-	-	
Thé froid Pêche / Citron	-	4.-	-	
Rivella rouge / bleu	-	4.-	-	
Sprite	-	4.-	-	
Fanta Orange	-	4.-	-	
Monster / Powerade	-	5.-	-	
Redbull	-	4.-	-	
Perrier	-	4.-	-	
San Pellegrino	-	4.-	-	
Gingerbeer / Cocktail / Tonic				
Supplément sirop	0.20			

Bières

	3.3dl	5dl
Bière sans-alcool (bouteille)	5.50	-
Panaché (servie en 2.5dl)	3.60	6.-
Granache	3.60	6.-
Bière locale : Septentrion (bouteille)	7.-	
Minami / Boréal / Sunset		

	2dl	2.5dl	5dl	1.5L	3L
Bière du CSVJ	3.-	3.60	6.-	16.-	32.-
Blanche	4.-	4.10	8.20	22.-	44.-
IPA	4.-	5.50*	9.-	27.50	50.-
Septentrion	X	4.50*	9.50	18.-	36.-
Picon bière	4.-	5.-	9.-		

*Servie en 3dl.

BOISSONS

Cocktails

	3.3dl
Cocktail sans-alcool	8.-
Mojito	10.-
Virgin Mojito	8.-
Spritz Apérol / Suze / Martini	10.-
Hugo	10.-
Gin tonic	12.-

Liqueurs

	2cl
Amaretto (28%)	6.80
Bailey's (17%)	6.80

	4cl
Limoncello (30%)	7.-
Eau de vie de poire (43%)	8.-
Eau de vie d'abricot (43%)	8.-
Eau de vie de prune (40%)	6.80
Gentiane (45%)	9.90
Calvados (40%)	8.-
Grappa (41%)	8.-
Kirsch (37.5%)	8.-
Grand Marnier (40%)	8.-
Get 27 (17.9%)	6.80

Alcools

	2cl
Rhum	8.-
Captain Morgan (35%) / Del Sol (37,5%)	
Whisky	8.-
J&B (40%) / Ballantines (40%) / Jack Daniels (40%)	

	4cl
Martini rouge / blanc (15%)	6.80
Porto rouge / blanc (19%)	6.80
Vodka (37.5%)	8.-
Suze (20%)	6.80
Campari (25%)	6.80
Pontarlier (45%)	7.20
Ricard (40%)	7.20

+ Supplément soda	2.-
-------------------	-----

Caféterie

Thé / Café / Espresso	3.80
Double Espresso	4.50
Chocolat viennois	4.50
Chocolat chaud / froid	4.50
Ovo chaud / froid	4.50
Lait chaud / froid	4.-
Cappuccino	4.50
Latte Macchiato	4.50
Renversé	4.50
Décaféiné	3.80

VINS

Rouges

Suisse

Le Relais Rouge

Domaine de la Diligence, Luins Pinot, Gamaret et Garanoir

Pinot Noir

Domaine de la Diligence, Luins Pinot, Gamaret et Garanoir

Cornalin

Cave Les Combes, Saillon, AOC Valais

Vin des croisé

Cave des viticulteurs de Bonvillard (VD), Pinot Noir

Français

Vacqueyras La Pédrière

Côte du Rhône

1dl 5dl 7,5dl

4.- 20.- 26.-

5.- 25.- 31.-

4.- 20.- 26.-

- 25.- 31.-

6.- 30.- 40.-

Blancs

Suisse

Chasselas

Domaine de la Diligence, Luins Pinot, Gamaret et Garanoir

Vin des croisés "assemblage blanc"

Cave des viticulteurs de Bonvillard (VD), Chasselas, Chardonnay et Sauvignon blanc

1dl 5dl 7,5dl

4.- 20.- 26.-

- 22.- 29.-

Rosé

Suisse

Assemblage de Rosés

Domaine de la Diligence, Luins Pinot, Gamaret et Garanoir

1dl 5dl 7,5dl

4.- 20.- 26.-

Jambon Allemagne

Boeuf Suisse

Porc Suisse, Allemagne

Poulet Suisse, Thaïlande

Peut avoir été produit(e) avec des hormones et/ou des antibiotiques
comme stimulateurs de performances.

Canard France

Agneau Suisse, Nouvelle Zélande

Peut avoir été produit(e) avec des hormones et/ou des antibiotiques
comme stimulateurs de performances.

Saumon France

Perche Estonie, Russie

Crevette Viêt-Nam

Le cas échéant, la provenance de la viande est renseignée directement sur
l'ardoise ou est mentionnée sur le menu.