

APÉRITIF

Bienvenue au **Restaurant du Centre Sportif**,

Ici, nous veillons à offrir la meilleure qualité de service et de cuisine, que ce soit pour les sportifs tout juste sortis de la salle, les fidèles Combiens ou les touristes curieux.

Pour commencer, permettez-nous de vous proposer...

Planchettes

Charcuterie..... 7.-/pers.

Fromage..... 5.-/pers.

Charcuterie/Fromage..... 7.-/pers.

Tartinable

Houmous/Guacamole..... 5.-/pers.

Servi avec des chips de maïs

-  Sans gluten
-  Sans lactose
-  Végétarien



Le saviez-vous ?
Tous nos apéritifs sont
fait-maison par nos
cuisiniers.ères.

MENU

Entrées

	Entrée	Plat
   Salade verte	4.-	
   Salade mêlée Salade verte et crudités	7.-	13.-
  Melon au jambon Assaisonné au porto	7.-	13.-
 Aumonière figue chèvre Salade verte	12.50	24.-
  Salade tomates tricolores, burrata et pesto Servie avec de la roquette	10.-	18.-
  Salade Sud-Ouest Salade verte, foie de volaille, magret de canard	13.-	23.-
Salade de crevettes et avocats	15.-	24.-

Sauce au choix

- Vinaigrette balsamique
- Vinaigrette aux agrumes
- Vinaigrette à la framboise

Au format repas, les salades sont servies avec des frites.

Plats

 Tartare "Classic" Servi avec frites et salade verte	27.-
 Tomme vaudoise poêlée (fromagerie du Solliat) Servie avec des frites et une salade verte	20.-
 Filets de perche Servis avec frites, légumes et sauce tartare	30.-
  Roastbeef Servi avec frites et salade Sauce au choix : BBQ, aïoli, tartare ou curry	28.-
 Poke Bowl Assortiment de légumes crus, thon, riz	20.-
 Assiette du sportif Poulet sans matière grasse, légumes et pâtes	18.-

Emincé de poulet aux morilles..... **33.-**
Servi avec frites et légumes

Tagliatelles **saumon**..... **17.-**
 **pesto et burrata**..... **19.-**

-  Sans gluten
-  Sans lactose
-  Végétarien

MENU

Burgers

★
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 ?

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 Double Champion..... 26.-

Double steak de boeuf, cheddar, tomates, lards, oignons frits,
salade verte et sauce du chef.fe

VG Burger Végé..... 17.-

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

Supplément..... 2.-



Nous proposons une option sans-gluten des
burgers pour les personnes intolérantes.

Fondues*

Fondue chinoise... au boeuf..... 40.- /personne

au poulet..... 25.- /personne

mixte..... 36.- /personne

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



Accompagnez votre
fondue fromage d'une
délicieuse assiette de
charcuterie.
10.- p/p

*Nous vous conseillons de réserver pour le service du midi.
Fondue chinoise : 2 personnes minimum.

Sans gluten

Sans lactose

Végétarien

MENU

Menu enfant* (12 ans max.)

Nuggets maison.....	10.-
Cheeseburger.....	10.-
Poisson pané.....	10.-
Pâtes au pesto.....	10.-

Les menus enfants
c'est aussi possible
pour les grands !
(+ 5.-)

*Accompagné d'un sirop au choix.

Desserts

Dessert du moment aux fraises.....	10.-
 Coupe de yogurt aux fruits frais.....	7.-
Café gourmand.....	11.-
 Mousse au chocolat.....	8.-
Tartelette au citron meringuée.....	11.-

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

Supplément

Chantilly maison.....	0.50
-----------------------	------



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

-  Sans gluten
-  Sans lactose
-  Végétarien

BOISSONS

Minérales/Soda

	5dl	1L		
Henniez plate/gazeuse	5.-	8.-		
	2dl	3.3dl	5dl	1.5L
Sirop ou diabolo	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.-
Blonde	3.80	4.-	7.90	20.-	40.-
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.-
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	1dl	5dl	7,5dl
Le Relais Rouge Domaine de la Diligence, Luins Pinot, Gamaret et Garanoir	4.-	20.-	26.-
Pinot Noir Domaine de la Diligence, Luins Pinot, Gamaret et Garanoir	5.-	25.-	31.-
Cornalin Cave Les Combes, Saillon, AOC Valais	4.-	20.-	26.-
Vin des croisé Cave des viticulteurs de Bonvillard (VD), Pinot Noir	-	25.-	31.-
Français			
Vacqueyras La Pédrière Côte du Rhône	6.-	30.-	40.-

Blancs

Suisse	1dl	5dl	7,5dl
Chasselas Domaine de la Diligence, Luins Pinot, Gamaret et Garanoir	4.-	20.-	26.-
Vin des croisés "assemblage blanc" Cave des viticulteurs de Bonvillard (VD), Chasselas, Chardonnay et Sauvignon blanc	-	22.-	29.-

Rosé

Suisse	1dl	5dl	7,5dl
Assemblage de Rosés Domaine de la Diligence, Luins Pinot, Gamaret et Garanoir	4.-	20.-	26.-

PROVENANCES

**VIANDES ET
POISSONS**

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.