

# SERVICE AU BAR

Merci 😊



La Terrasse

ISEBAU 360°

## La carte des mets

### Les délices d'Isebau

**POTAGE AUX LÉGUMES FAIT MAISON** CHF 9.-

Préparation faite à Isebau avec les légumes de saison des maraîchers du Chablais 🌱

**SALADE DES MARMOTTES** 🌱 CHF 10.-

Assortiment de crudités de saison, légumineuses, graines roties...

Option : jambon cru, lard fumé et fromage d'alpage + CHF 6.-

**PLANCHETTE DE VIANDES FROIDES ET FROMAGES D'ALPAGE** CHF 20.-

Assortiment de charcuterie, viande froide et fromage de la vallée des Ormonts

**PLANCHETTE VEGE** 🌱 CHF 18.-

Assortiment de légumes, houmous, graines rôties ...

**PORTION DE FRITES FRAÎCHES** CHF 7.-

### Les classiques maison

**LA FONDUE DU PETIT DIABLE** CHF 25.-

Mélange de fromages de la vallée des ormonts

Fondue servie avec pain et/ou pommes de terres !

**RÖSTI** 🌱 CHF 20.-

Pommes de terres rapées grillées à la mode Isebau

**RÖSTI TOMME VAUDOISE** CHF 25.-

Avec Tomme Vaudoise rôtie

Option Röstli : œuf et lard grillé + CHF 3.-

**BIFANAS & FRITES FRAÎCHES** CHF 18.-

Steak de porc mariné, pain de la boulangerie et salade

**SCHUBLIG ET FRITES FRAÎCHES** CHF 13.-

Saucisse de porc et portion de frites fraîches

### Les douceurs d'Isebau

En fonction des disponibilités du moment

**TARTE AUX FRUITS MAISON** CHF 6.-

Aux fruits de saison, préparée sur place

**GLACE & SORBET DE LA FERME DU BERCEAU** CHF 5.-

Glaces Vanille, Chocolat, Café, Caramel beurre salé, Myrtille, Abricot...

Sorbets Framboise ou Citron Servies en petit pot 110ml.

**YOURT LAIT ENTIER DES DIABLERETS** CHF 4.-

Servie en pot de 150 g, framboise, myrtille...

**CRÊPES & GAULETTES** Sur ardoise

### Sur le pouce

**BIFANAS À EMPORTER** CHF 10.-

Steak de porc mariné et pain de la boulangerie

**CROQUE D'ISEBAU** CHF 8.-

Jambon cuit fumé artisanal, fromage d'Isebau et pain de la boulangerie, grillé

**PORTION DE FRITES FRAÎCHES** CHF 7.-

**Provenances**  
Viande : Suisse  
Fromage : Suisse

# SERVICE AU BAR

Merci ☺



La Terrasse

ISENAU 360°

## La carte des boissons



### Minérales & boissons fraîches

<b>HENNIEZ BLEUE OU VERTE</b> <i>Eau plate ou gazeuse, 50cl</i>	CHF 5.-
<b>SCHORLE BIO</b> <i>Jus de pomme et eau, 50cl</i>	CHF 5.-
<b>RIVELLA</b> <i>Rouge ou bleu, 50cl</i>	CHF 5.-
<b>COCA COLA</b> <i>Original ou zéro, 50cl</i>	CHF 5,5.-
<b>THE FROID MAISON</b> 30cl	CHF 4.-
<b>THÉ FROID BIO</b> <i>Citron ou menthe, 50cl</i>	CHF 5.-
<b>JUS DE POMMES ARTISANAL</b> <i>Des Vergers d'Aigle et d'Yverne, 30 cl</i>	CHF 4.-
<b>JUS DE FRUITS</b> 20 cl <i>Granini Abricot du Valais, pêche</i>	CHF 3,50.-
<b>HENNIEZ...</b> <i>Plate ou gazeuse 150cl</i>	CHF 10.-

#### 3 Boissons non-alcoolisée au détail 30 cl

<b>SIROP ARTISANAL DES DIABLERETS</b>	CHF 2.-
<b>JUS D'ORANGE BIO</b>	CHF 3,5
<b>LAIT</b> de vache entier pasteurisé des Diablerets 30cl ou végétal (+ 1 F)	CHF 3.-

### Boissons chaudes

<b>CAFÉ / THÉ BIO</b> <i>Thé Noir, Vert, Gingembre-citron, Verveine...</i>	CHF 4.-
<b>RENVERSÉ</b>	CHF 5.-
<b>CHOCOLAT CHAUD</b> <i>Caotina ou Ovomaltine lait végétal (+ 1.-)</i>	CHF 5.-
<b>AVEC CRÈME CHANTILLY</b>	+ CHF 1.-
<b>CAFÉ MAISON ARROSÉ 2CL</b>	CHF 10.-
<b>SOUPE MISO</b>	CHF 5.-

### Bières

<b>BIÈRES DES DIABLERETS</b> <i>100% ingrédients bio - Bts 33cl</i>	CHF 8.-
<b>Blanche Neige</b> : bière blanche (blé) à l'amertume légère et au parfum fruité, brassée avec l'eau de source des Diablerets, Alc. 5.1° -	
<b>Avalanche</b> ou <b>DPM</b> : IPA riche en arôme de houblons. Malt 100% vaudois. Alc. 4.8°	
<b>BRASSERIE LES VAGABONS - LEYSIN</b>	
<i>Bière blonde pression Club 94</i> 30 cl	CHF 4.50.-
<i>Pichet, 1,5l</i>	CHF 20.-
<i>Bière l'Horizon, Blonde ALE</i> Bt 33 cl	CHF 8.-
<b>SUPER BOCK</b> <i>Bière blonde bouteille 33 cl</i>	CHF 4.-
<b>BIÈRE SANS ALCOOL</b> <i>Feldschlössen bouteille 33cl</i>	CHF 6.-

### Apéritifs / Digestifs

<b>ABSINTHE 2CL</b>	CHF 6.-
<b>MARTINI 4CL</b> Blanc ou rouge	CHF 5.-
<b>CAMPARI ORANGE 4CL</b>	CHF 6.-
<b>BITTER DIABLERETS 4CL</b> <i>Original ou Surf</i>	CHF 5.-
<b>APEROL SPRITZ 12 CL</b> <i>Apérol 4cl, Prosecco 6cl, eau gazeuse 2 cl</i>	CHF 12.-
<i>Apérol, version sans alcool</i>	CHF 10.-
<b>COUPE PROSECCO</b>	CHF 7.-
<b>BOURNOUD CLAUDE-ANDRÉ, YVORNE</b> <i>Abricot, Poire Williams, Pomme, Pruneau, Gentiane, Marc 2cl</i>	CHF 8.-
<b>KIRSCH</b> 2cl	CHF 8.-
<b>VIEILLE PRUNE VÉDRENNE</b> 2cl	CHF 8.-
<b>LIMONCELLO MAISON, 2CL</b>	CHF 5.-

# SERVICE AU BAR

Merci 😊



La Terrasse

ISENAU 360°

## La carte des vins

### Vin Blanc

<b>EPESES, AOC LAVAUX, HEGG &amp; FILS Chasselas</b>	
Vin ouvert, au verre 1dl	CHF 4,5.-
Le pot, 5ocl	CHF 20.-
<b>CALAMIN, GRAND CRU AOC, HEGG &amp; FILS Chasselas</b>	
Bouteille, 7ocl	CHF 42.-
<b>LE TIMBALIER ST SAPHORIN, AOC LAVAUX, JF CHEVALLEY</b>	
Vin ouvert, au verre 1dl	CHF 6.-
Bouteille, 7ocl	CHF 40.-
<b>ES EMBLEYRES, DÉZALEY GRAND CRU AOC, JF CHEVALLEY</b>	
Bouteille, 7ocl	CHF 45.-
<b>CLOS DES CAILLETES, BEX GRAND CRU TRADITION, AOC CHABLAIS, W. DELADOËY Chasselas</b>	
Bouteille, 75cl	CHF 35.-
<b>LE LUISSALET BEX GRAND CRU SAUVIGNON, AOC CHABLAIS, W. DELADOËY</b>	
Bouteille, 75cl	CHF 40.-

### Vin Rouge

<b>CHARDONNE AOC LAVAUX, D. MOREL Pinot noir, Gamay, Gamaret</b>	
Vin ouvert, au verre 1ocl	CHF 4,5.-
Le pot, 5ocl	CHF 20.-
<b>PINOT NOIR MARIAGES GRAND CRU, HEGG &amp; FILS</b>	
Le pot, 5ocl	CHF 25.-
<b>LA CABRIOLE EPESES, LAVAUX, JF CHEVALLEY</b>	
Bouteille, 7ocl	CHF 45.-
<b>3 ROSES, AIGLE GRAND CRU, C&amp;S DELARZE Pinot noir, Gamay, Mondeuse</b>	
Bouteille, 7ocl	CHF 45.-
<b>DIVICO, LA CAPITE DU RUPIANT, E. PAVILLARD</b>	
Bouteille, 7ocl	CHF 45.-
<b>L'AMITIÉ, GARANOIR, LA CAPITE DU RUPIANT, E. PAVILLARD</b>	
Bouteille, 7ocl	CHF 40.-

### Vin Rosé

<b>ROSÉ DE CHARDONNE - D. MOREL Pinot Noir</b>	
Vin ouvert, au verre 1ocl	CHF 4,5.-
Le pot, 5ocl	CHF 20.-
<b>"CUVÉE ROSÉ", LA BAUDELIÈRE GAMAY ROSÉ CHABLAIS AOC, C&amp;S DELARZE, AIGLE</b>	
Vin ouvert, au verre 1dl	CHF 6.-
Bouteille, 7ocl	CHF 40.-

Dans le canton de Vaud, la viticulture, de tradition millénaire, s'étend sur env. 3 775 hectares de vignes réparties sur 6 régions viticoles AOC : La Côte, Chablais, Bonvillars, Côtes de l'Orbe, Vully et Lavaux et 2 Grands Crus AOC :

- Calamin Grand Cru  
Une appellation prestigieuse située dans Lavaux
- Dézaley Grand Cru  
Un terroir exceptionnel offrant des vins d'une grande complexité.

A travers cette carte, nous vous proposons de découvrir des vins et viticulteurs issus de ces terroirs AOC :

- AOC Chablais :** C&S Delarze et W. Deladoëy
- AOC Lavaux :** F. Hegg, JF Chevalley et D. Morel
- Calamin Grand Cru AOC : F. Hegg,
- Dézaley Grand Cru AOC : JF Chevalley
- AOC Côtes de l'Orbe :** E. Pavillard