

L'été au CHSR

21 juillet - 15 août 2026

LES APEROS

Pop-corn Du moment	3
Pain au levain " Brut " & beurre du moment	5
Charcuterie de chez Deillon et du Chalet fribourgeois, pickles	9 50 gr 16 100 gr
Rolls de légumes du marché, mayo ciboulette	9 2 pièces 16 4 pièces
Panisses, PDT douce paprika fumé	9 4 pièces 16 8 pièces

LES ENTREES

Salade de concombre bio de Sédeilles, vinaigrette sésame, aneth et estragon	16
Gaspacho de tomates Green Zebra d'Oleyres, sorbet tagètes	16
Chou-fleur hot, sweet & sour, pickles	16
Sucrine du Seeland grillée au BBQ, mozzarella de Fribourg , poivron-chili	18
Tartare de boeuf du Pays d'Enhaut, glace moutarde-raifort, allumettes	20

LES PLATS

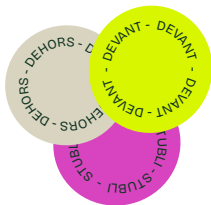
Brochette de pleurote du Mouret, labneh, petits pois	21
Saucisse à rôtir du Chalet fribourgeois, sauce BBQ	21
Boeuf bouilli du Pays d'Enhaut en vinaigrette Huiles du Moulin de Sévery	23
Saumon des Grisons, beurre blanc, quinoa frit et citron salé	25

LES SIDES

Pommes de terre en croquette, sel aux herbes	10
Jeune carotte du marché, crème curry et abricot du Valais	10
Courgette bio de Sédeilles grillée au BBQ, coulis basilic	10

LES DESSERTS

Notre sélection de fromages du Pays	9 3 sortes 15 5 sortes
Sorbet du moment	8
Fruits rouges du marché, granité fleur d'hibiscus, chantilly tonka	10
Brownie chocolat " Notes de fève ", riz soufflé du Vully	10



L'été au CHSR

21 juillet - 15 août 2026

Clair 0.0 8

Infusion verveine Comptoir des thés | CH

Nectar de poires du Valais Opaline | CH

Sirop de combawa Fait maison

Obscur 0.0 8

Jus de pommes du Valais Opaline | CH

Jus de sureau Biotta | CH

Verjus Domaine de Beudon | CH

Spritz alpin 12

Gentiane Gagynole | CH

Chasselas pétillant Cave des Rois | CH

Mirose Myrtille sour 16

Gin à la rose et au thé vert Cinq et demi | CH

Jus de myrtilles Biotta | CH

Blanc d'oeuf Ferme Privet | CH

Negroni agrumé 18

Liqueur à la mandarine Ferme aux agrumes | CH

Gin aux agrumes Cinq et demi | CH

Vermouth blanc JSotta | CH