



## Casse-croûte

Sandwich jambon <i>Jambon fumé / tomates / cornichons / beurre / moutarde</i>	7.- CHF
Sandwich salami <i>Salami de la boucherie.... / tomates / cornichons / beurre / moutarde</i>	8.- CHF
Sandwich truite fumée <i>Truite selon arrivage / sauce yaourt fines herbes</i>	12.- CHF
Completo (hotdog chilien ne pique pas) <i>Saucisse de vienne, Tomate, avocat, mayonnaise</i>	15.-CHF

## Soupe et Salade

Soupe potimarron	15.- CHF
Soupe d'automne <i>Potimarron, champignon, crouton maison, lardon</i>	25.- CHF
Salade verte	14.- CHF
Salade fermière <i>Salade, lardon de région, crouton fait maison, œuf de nos poule, gruyère de la région</i>	25.- CHF
Salade d'automne <i>Salade, Champignon, pomme, noix</i>	25.- CHF

## Plateau

Plateau de Saumon <i>Saumon d'Ecosse ou d'Alaska</i>	25.- CHF
Plateau du terroir <i>Fromage de la région / charcuterie de la région</i>	25.- CHF

## Nos Tapas maison, à composer

Albondigas (3pcs.)	7.- CHF
Croquettes de poulet (3pcs.)	6.- CHF
Crevettes à l'ail (5pcs) <i>Crevettes selon arrivage</i>	7.- CHF



Champignons à l'ail (2pcs)	4.- CHF
Empanadas à la viande hachée (2pcs.)	9.- CHF
Empanadas au thon (2pcs.)	6.- CHF
Empanadas vaudoises (2pcs.)	7.- CHF
Saucisse aux choux - poireaux	
Empanadas aux légumes de saisons (2pcs.)	6.- CHF
Falafels sauce yaourt	8.- CHF
Houmous	4.- CHF
Tapenade maison (une portion)	3.- CHF
Pinchos (3pcs.)	5.-CHF

### Plat de la régions

Papet vaudois	25.-CHF
Vacherin Mont-d'or à partir de septembre	24.-CHF
Fondue minimum 2 personnes :	
Fondue au fromage	24.-CHF
	(par pers.)
Fondue Baulmeranne ( <i>Viande de bœuf marinée dans des herbes aromatiques, gratin dauphinois et salades verte.</i>	40.-CHF
	(par pers)

### Dessert de saison

Tatin de coings	7.- CHF
Tartelette au vin	10.- CHF
Délice de poire aux amandes	10.- CHF

*Le Château de Mathod est attentif au gaspillage alimentaire, nos mets sont à commander à l'avance pour :*

*Les casse-croûtes, soupes, salades et plateaux : midi pour le soir ou le soir pour le midi.*

*Les plats de saison : 24heures avant.*

*Les tapas : 48 heures avant.*

*Toutes nos viandes proviennent de Suisse ou d'Europe.*