



Casse-croûte

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

Soupe et Salade

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

Plateau

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

Nos Tapas maison, à composer

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



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</i>), <i>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 Method 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.