



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 viande séchée <i>Viande sécher de Bœuf / tomates / cornichons / beurre / moutarde</i>	8.- CHF
Sandwich truite fumée <i>Truite selon arrivage / sauce yaourt fines herbes</i>	12.- CHF
Completo (hotdog chilien, non épicé) <i>Saucisse de vienne, Tomate, avocat, mayonnaise, ketchup</i>	15.- CHF

Soupe et Salade

Gaspacho	16.- CHF
Soupe froide de concombre	10.- 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 tomate mozzarella	17.- 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)	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 ou tomate	8.- CHF
Houmous	4.- CHF
Tapenade maison (<i>une portion</i>)	3.- CHF
Pinchos (3pcs.)	5.-CHF

BBQ

Classique (deux brochettes et deux cervelas)	35.- CHF
Le gourmand (une pièce de viande et deux brochette)	45.- CHF
Végane (brochette de légume tomate provençale)	25.- CHF
<i>Les trois options sont accompagnées de salade verte et salade de pomme de terre</i>	

Dessert

Tartelette aux myrtilles	7.- CHF
Bagatelle de fruits rouges	10.- CHF
Frappé au mousseux (<i>Cave de la Combe Marendaz – Mathod</i>) citron ou fraise	15.- 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.