



Carte des mets

les entrées

Velouté de champignons gourmand, croutons frottés à l'ail et huile de cèpes	CHF 16.-
Œuf IPS de Vucherens, fricassée d'asperges, émulsion aux morilles, jambon fumé et fines herbes	CHF 23.-
Les asperges blanches, sauce mousseline, saladin d'herbes, poudre de citron noir d'Eddy	CHF 25.-
Le corégone du Léman cuit au sel, brûlé sur la peau, G-Spot des Paccots by Andy, baies de Batak et pickles de rhubarbe	CHF 28.-



les plats principaux

Végétarien et poisson du coin

Risotto du Tessin monté au bouillon corsé, beurre de laiterie, morilles et oignons nouveaux et frits	CHF 25.-
Filet de truite de Chamby, fine vierge printanière, épeautre à l'ail des ours, pulpe de choux fleur et carotte fane	CHF 42.-

Vandes

Effiloché d'épaule d'agneau « Regio » garantie confit 12 heures, jus corsé, gnocchis de patatina et ail en chemise fondant	CHF 43.-
Le steak de bœuf de David Blanc de nos Monts, beurre maître d'hôtel, pommes pont neuf et fricassée de légumes	CHF 45.-
Filet de canette laqué au sureau, sauce au miel, fricassé de petits pois, laitue, carottes et pomme de terre au beurre	CHF 39.-
Suprême de volaille IPS du Jorat, sauce aux écrevisses du Léman, ravioli aux épinards, sauge, choux fleur et fines herbes	CHF 41.-



La montée à l'Alpage

	Petite	Grande
Salade verte, fines herbes, graines torrifiées	CHF 7.-	CHF 11.-
Salade verte et chiffonnade de légumes	CHF 9.-	CHF 13.-
Malakoff du Corbetta (3 pièces)		CHF 19.-
Charcuteries de David Blanc et fromages du canton Lard sec, viande séchée, jambon cru, salami, Gruyère et Vacherin		CHF 26.-
Le Rösti du Corbetta Jambon de la Borne, Vacherin fribourgeois et fines herbes		CHF 23.-
Le Rösti du Schäffer Viande séchée, fromage de Bagnes et œuf IPS		CHF 25.-
Le Rösti de Jaman Saucisson vaudois, Tome vaudoise et compotée d'oignons rouges		CHF 25.-
Fondue moitié moitié nature 220gr		CHF 27.-



LE BISTRO D'AIMÉ
Restaurant & Pizzeria

Les Pizzas

Base tomate

Margherita

Tomate et mozzarella CHF 19.-

Napolitana

Tomate, mozzarella, olives taggiasche et anchois CHF 20.-

La Borne

Tomate, mozzarella et jambon de la Borne CHF 21.-

La Hawaï

Tomate, mozzarella, jambon et ananas CHF 21.-

La Capricciosa

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, anchois, artichauts et câpres CHF 22.-

La 4 saisons

Tomate, mozzarella, jambon, champignons, artichauts et olives taggiasche CHF 22.-

La Diavola

Tomate, mozzarella, chorizo et oignons CHF 22.-

La végée

Tomate, mozzarella, poivrons, courgettes, carottes et aubergines CHF 22.-

La parmiggiana

Tomate, mozzarella, aubergines, basilic et parmiggiano CHF 23.-

La Vivaldi

Tomate, mozzarella, brocolis, courgettes, courges et noisettes CHF 24.-

La Tonno

Tomate, mozzarella, thon et oignons CHF 24.-

Base blanche

La Luciano

Crème, mozzarella, gorgonzola, jambon et oignons CHF 23.-

4 Fromages

Mozzarella, gorgonzola, Bagnes et Vacherin CHF 24.-

La Carbonara

Crème, mozzarella, lard, oignons et œuf CHF 24.-

La Corbetta

Mozzarella, jambon de la Borne, lard, champignons et Vacherin CHF 25.-

La Röstli

Crème, mozzarella, Bagne, pomme de terre et jambon CHF 25.-

Toutes nos pizzas sont aussi vendues à l'emporter



Pour les jeunes montagnards

Pâtes nature, au parmesan ou à la sauce tomate CHF 9.-

Pizza spécial petits cueilleurs CHF 12.-

Aiguillettes de poulets au panko, légumes de saison et frites CHF 12.-



Carte des gourmands

Tarte du jour avec sa crème double ou montée	CHF 9.-
La tartelette aux fraises du Corbetta	CHF 12.-
Meringue crème double, rhubarbe, coulis de fraises et fraises crispy	CHF 13.-
Crème brûlée à l'aspérule odorante	CHF 11.-
Déclinaison de fromages sur le Tavillon de Lucien Carrel (Gruyère, Vacherin corsé, tome vaudoise et chutney du moment)	CHF 13.-
Notre assortiment de glaces et sorbets artisanaux	CHF 4.-/boule

Nos glaces

Vanille et noix de macadamia
Caramel au beurre demi-sel d'Isigny AOP
Chocolat brownies
Cappuccino
Confiture de lait

Nos sorbets

Citron et feuille Basilic
Rhubarbe
Cerise
Mangue
Rhum Don Papa