

LA THIOLLE

1357 Lignerolle

<u>Minérales ouvertes</u>	2 dl	3 dl	5 dl
Thé froid maison	3.50	4.00	5.00
Coca-Cola, Elmer, Limonade citron			
Lait		2.00	
Sirop grenadine, menthe et maison		1.00 / pot 3.00	

Minérales bouteilles

Elmer plate ou gazeuse	5 dl	5.50
Sinalco, Grapefruit, Rivella,		4.50
Jus de pomme, Schweppes		4.50
Coca-Cola, zero		4.50
Granini orange, abricot, tomate		4.50
San Bitter rouge		4.50
Coca-Cola	1.25 L	10.00
Elmer	1 L	8.00
Thé froid maison	1 L	9.00

Caféterie

Café en verre		2.50
Thé, Tisane		3.70
Café, Espresso		3.70
Chocolat chaud / Renversé		4.50
Café arrosé, Thiollu (coing) ou Thiollette (baileys)		6.00
Pot de thé	1,2 L	10.00

Eaux de Vie

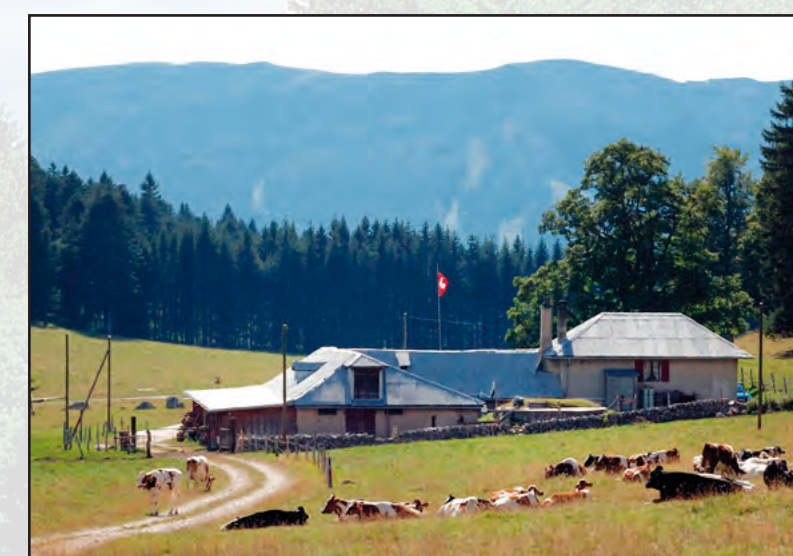
Marc de Pinot	45%	2 cl	6.00
Kirsch	40%	2 cl	5.00
Lie	40%	2 cl	5.00
Pomme	40%	2 cl	5.00
Pruneau	40%	2 cl	5.00
Coing	42%	2 cl	5.00
Grappa for di vite	40%	2 cl	6.00
Vieille Prune	40%	2 cl	6.00
Berudge	41%	2 cl	6.00
Poire William	41%	2 cl	6.00
Abricot	41%	2 cl	6.00
Framboise	43%	2 cl	6.00
Gentiane	45%	2 cl	6.00
Cognac	40%	2 cl	6.00
Missile Sol-air	20%	2 cl	6.00
Limoncello	25-30%	4 cl	6.00
Baileys	17%	4 cl	6.00

Vente à l'emporter selon arrivage

Tomme Fr. 3.00
Gruyère Fr. 22.00/kg
Oeuf frais de la Thiolle Fr. 3.50/6 pces
Caramels mous (150 gr.) Fr. 5.00

Un plus grand choix de produits régionaux est à votre disposition selon arrivage.

**La Thiolle est ouverte tous les jours
de 10h00 à 22h30,
7/7
cuisine non stop**



Famille Lamperczy

Tél. 021 843 27 24

www.lathiolle.ch



GastroSuisse, La Fondation pour la promotion du goût, Slow Food CH et la Fédération romande des consommateurs (FRC) réunis sous l'Association «Promotion du Fait Maison», ont décidé de lancer le label Fait Maison.

Ce label distingue, sur une base volontaire, les restaurants dont les mets sont préparés intégralement ou en majeure partie dans leurs propres cuisines, sans recourir aux plats et produits précuisinés.

labelfaitmaison.ch

Paiement par carte de crédit / débit possible dès Fr. 20.–



Bon appétit!

Vins ouverts et pots 5dl

Blanc

13 Coteaux des Côtes de l'Orbe	1dl 3.60	Pot 17.00
Le Prélude, Valeyres, B. Morel	1dl 4.20	Pot 20.00
Féchy mon Pichet, A. Pelichet	1dl 4.30	Pot 21.00
Riesling-Sylvaner, Fam. Gass, Method	1dl 5.00	Pot 24.00

Rouge

Gamay BIO, Les Trois ceps, Sergey	1dl 3.60	Pot 17.00
Garanoir de Bonvillars	1dl 4.30	Pot 21.00
Pinot noir 13 Coteaux, Côtes de l'Orbe	1dl 4.50	Pot 22.00
Balinoir, assemblage, Côtes de l'Orbe, Pinot noir, Gamay, Garanoir, Gamaret	1dl 5.50	Pot 25.00

Rosés

Rosé de Gamay, Montcherand, P. Nicole	1dl 3.60	Pot 17.00
Bonvillars, Assemblage Gamay-Pinot	1dl 4.50	Pot 22.00

Nos bouteilles

Blanc

Côte de Bellevue, P.-Y. Poget, Agiez	7dl	28.00
Domaine de l'Orme, F. Gauthey	7dl	29.00
Pinot blanc, Fam. Gass, Method	7dl	32.00
Le Chant des Resses, Yvorne, grand cru, A.V.Y.	7dl	39.00

Rouge

Gamay BIO, Nicolas Bovet, Arnex	7dl	29.00
Pourpre, Assemblage, Montcherand, P. Nicole, Merlot-Gamaret	7dl	34.00
Pinot Noir, cuvée du Baron, B. Morel	7dl	35.00
Plant Robert, F. Gauthey	7dl	39.00

Rosé

Oeil de Perdrix, P.-Y. Poget, Agiez	7dl	30.00
	1dl	5.00

Cidre

Artisanal de Lignerolle	7,5dl	24.00
Ramseier non filtré 4% vol	49cl	6.00

Bières

Boxer	25cl	4.20
Panachée / Monaco	30cl	5.00
Boxer	33cl	4.70
La Vallorbière, blonde bio	33cl	6.00
Blanche alpage, b.a.g	33cl	6.00
Sauvageonne, ambrée de Vallorbe bio	33cl	6.00
La bête noire, b.a.g	33cl	6.00
Feldschlösschen 0.0%	33cl	3.40
Eve litchi 0.0%	27cl	5.00



Liste des mets 2024

Planchette apéro	29.00	la petite	19.00
Tuile Fromagère, minimum 5 sortes	25.00		
Tuile Classique	30.00		
(viande séchée et mélange de fromages)			
Tomme nature	6.00		
Salade verte	6.00	Petite faim	
Salade garnie	20.00	12.00	
(salade verte, œuf, lardon, cottage cheese, gruyère)			
Assiette de viande séchée	26.00	15.00	
Assiette froide	20.00	14.00	
Feuilleté aux champignons	25.00	15.00	
(Bolets, chanterelles, champignons de Paris, cornes d'abondance) Le feuilleté fabriqué par la Boulangerie Schwerzmann			
(servi avec une salade verte)			
Tomme poêlée avec lard et sauge		20.00	
(servie avec pommes de terre et salade)	2 pces	25.00	
Fondue nature	250 gr	21.00	14.00
Fondue à l'ail d'ours	250 gr	23.00	15.00
Fondue à la tomate	250 gr	23.00	15.00
(servie avec pommes de terre)			
Fondue au fromage de chèvre			
fabriquée par la Cabriole			
(servie avec du pain aux fruits)	250 gr	28.00	
Le caquelon Trio	750 gr	66.00	
(nature, ail d'ours et tomate) - de 2 à 4 portions / Fr. 22.- la portion			
Le minimum pour nos fondues est de 250 gr par caquelon.			
Sur demande toutes nos fondues peuvent être servies avec des pommes de terre ou du pain sans gluten.			
Fondue sans gluten sur demande.			
Kirsch pour tremper 40%	4 cl	6.00	



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

Nos desserts

Les arrosés

Colonel ou Limoncello	10.00
Abricot	10.00
Coupe général (glace vanille et whisky)	10.00
Coupe Jeannette (glace café et baileys)	10.00
Vigneron (glace vanille et raisins à la Lie)	10.00
Raisins à la Lie	6.50

Les coupes

Café glacé*	10.00
Danemark*	10.00
Coupe princesse (glace vanille, coulis de saison, meringue et crème double)	10.00

Les boules de glaces de la ferme

Glaces fabriquées par Famille Beutler à Yvonand

Citron, framboise, abricot, café, chocolat et vanille	
1 boule 3.50	
supplément crème fouettée 1.-/crème double 3.-	
Coulis de fruit de saison	+ 2.00
Sauce chocolat* ou Ovomaltine*	+ 2.00
Raisinée des Clées	+ 2.00
Smarties*	+ 2.00

Petit pot de glace de la ferme 1dl

Glaces fabriquées par Famille Beutler à Yvonand

Carambar, Pistache, Stracciatella, Caramel avec pomme caramélisée et Pécan	5.50
--	------

Les bricelets

Bricelets fabriqués par Aline Evard

Cornet à la crème	5.50
Cornet glacé	6.00
Tulipe (bricelet avec glace vanille et coulis de saison)	9.00

Les meringues

Meringues fabriquées par Aline Evard

Meringues	8.00	Petite faim	5.00
Meringues double crème	9.00		6.00

Cheesecake et coulis framboise	6.50
--------------------------------	------

Muffin maison	6.00
---------------	------

Aujourd'hui c'est votre anniversaire!

Nous vous offrons votre dessert!

Merci de présenter une pièce d'identité

