

## Vins ouverts et pots 5dl

### Blanc

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

### Rouge

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

### Rosés

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

## Nos bouteilles

### Blanc

<b>Côte de Bellevue</b> , P.-Y. Poget, Agiez	7dl	29.00
<b>Domaine de l'Orme</b> , F. Gauthey	7dl	30.00
<b>Pinot blanc</b> , Fam. Gass, Method	7dl	33.00
<b>Le Chant des Resses</b> , Yvorne, grand cru, A.V.Y.	7dl	41.00

### Rouge

<b>Gamay BIO</b> , Nicolas Bovet, Arnex	7dl	29.00
<b>Pourpre</b> , Assemblage, Montcherand, P. Nicole, <i>Merlot-Gamaret</i>	7dl	34.00
<b>Pinot Noir</b> , cuvée du Baron, B. Morel	7dl	35.00
<b>Plant Robert</b> , F. Gauthey	7dl	39.00
<b>Le Chant des Tonneliers BIO</b> , N. Bovet, Arnex <i>Assemblage barrique Garamet-Gamet</i>	7dl	41.00

### Rosé

<b>Oeil de Perdrix</b> , P.-Y. Poget, Agiez	7dl	30.00
	1dl	5.00

### Cidre

<b>Artisanal BIO</b> , Nicolas Bovet, Arnex	7,5dl	26.00
<b>Ramseier</b> 4% vol	33cl	5.00

### Bières

Boxer	25cl	4.20
Panachée / Monaco	30cl	5.00
Boxer	33cl	5.00
La Vaudoise, blonde non filtrée	33cl	6.00
L'IPA	33cl	6.00
Blanche alpage	33cl	6.00
Ambrée	33cl	6.00
Feldschlösschen 0.0%	33cl	3.50
La Sagesse 0.2%	33cl	6.00



## Liste des mets 2026

Planchette apéro	29.00	la petite	19.00
Tuile Fromagère, minimum 5 sortes	25.00		
Tuile Classique (viande séchée et mélange de fromages)	30.00		
Tomme nature	7.00		
Salade verte	6.00	Petite faim	
Salade garnie (salade verte, œuf, lardon, cottage cheese, gruyère)	22.00		15.00
Assiette de viande séchée	26.00		15.00
Assiette froide	22.00		14.00
Feuilleté aux champignons (Bolets, chanterelles, champignons de Paris, cornes d'abondance, servi avec une salade verte)	25.00		15.00
Tomme poêlée avec lard et sauge (servie avec pommes de terre et salade)	21.00		26.00
Fondue nature	250 gr	22.00	14.00
Fondue à l'ail d'ours	250 gr	24.00	15.00
Fondue à la tomate	250 gr	24.00	15.00
(servie avec pommes de terre)			
Fondue au fromage de chèvre <i>fabriquée par la Cabriole</i> (servie avec du pain aux fruits)	250 gr	28.00	18.00
Le caquelon Trio	750 gr	66.00	
(nature, ail d'ours et tomate) - de 2 à 5 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 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
Toutoun Caramelita	10.00

Toutes nos coupes glacées sont disponibles en petit format pour 6.-

### Les boules de glaces de la ferme

Glaces fabriquées par Famille Beutler à Yvonand

Vanille, citron, framboise, abricot, café, chocolat	
1 boule	3.80
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, fraise, poire,	
Caramel avec pomme caramélisée et Pécan	5.70

### 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)	10.00

### 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
--------------------------------	------

Pâtisserie du moment	6.00
----------------------	------

Aujourd'hui c'est votre anniversaire!

Nous vous offrons votre dessert!

Merci de présenter une pièce d'identité



<b>Minérales ouvertes</b>	2dl	3dl	5dl
Thé froid maison	3.50	4.30	5.20
Coca-Cola, Elmer, Limonade citron			
Lait		3.00	
Sirup grenadine, menthe et maison		2.00 / Lt	5.00

#### **Minérales bouteilles, grapefruit, Schorle**

Elmer plate ou gazeuse	5dl	5.50
Jus de pomme artisanal de Lignerolle / choix de saison	5dl	5.50
Granini orange, abricot		4.90
Coca-Cola, Zéro, Rivella, Sinalco		4.90
San Bitter rouge, Schweppes		4.90
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, infusions		3.80
Café, Espresso		3.80
Chocolat chaud / Renservé		4.50
Café arrosé, Thiollu (coing) ou Thiollette (baileys)		7.00
Pot de thé	1,2 L	10.00

#### **Eaux de Vie**

Abricot	41%	2cl	7.00
Baileys	17%	4cl	7.00
Berudge	41%	2cl	7.00
Cognac	40%	2cl	7.00
Coing	42%	2cl	7.00
Crème d'absinthe	15%	4cl	7.00
Framboise	43%	2cl	7.00
Gentiane	45%	2cl	7.00
Grappa for di vite	40%	2cl	6.00
Kirsch	40%	2cl	5.00
Limoncello	25-30%	4cl	6.00
Marc de Pinot	45%	2cl	6.00
Missile Sol-air	20%	2cl	7.00
Poire William	41%	2cl	6.00
Vieille Prune	40%	2cl	6.00

#### **Vente à l'emporter selon arrivage**

Tomme Fr.	3.50
Gruyère Fr.	23.00/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**



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**

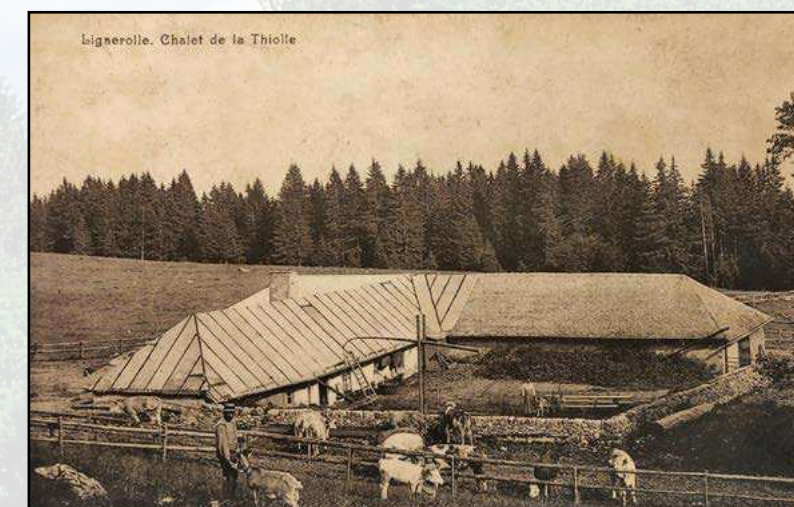
*Tous nos pains et produits de boulangerie proviennent de Suisse*

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

facebook

# LA THIOILLE

## 1357 Lignerolle



**Famille Lamperc**

**Tél. 021 843 27 24**

**www.lathiolle.ch**

# Bon appétit!

