

restaurant
Chevrolet 50



Nos starters

Frites country 5.00

Frites country au Cheddar 6.00

Onions rings 7.00

8 rondelles de friture d'oignons et sauce fumée

Mini fisch & chips 8.00

3 filets de **Lieu noir** panés et frites country

Sticks de mozzarella 8.00

5 bâtonnets de mozzarella panés et sauce fumée

Guacamole et tacos 8.00

Tacos de maïs croustillant et purée d'avocats assaisonnée

12.-

Apéro tapas duo

2 ailes, 2 pilons et 2 filets de poulet
2 onions rings, 2 sticks de mozzarella
tacos, guacamole et sauce barbecue

20.-

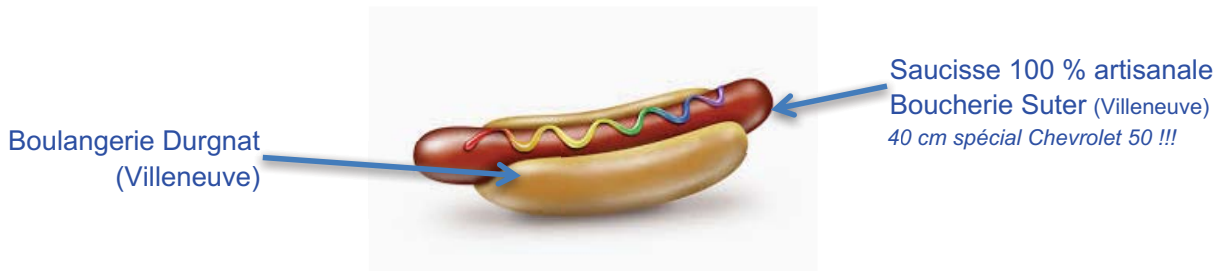
Apéro tapas family

4 ailes, 4 pilons et 4 filets de poulet
4 onions rings, 4 sticks de mozzarella
tacos, guacamole et sauce barbecue

Nos Salades

- La petite salade** Servie comme entrée uniquement **7.-**
- La salade Chevrolet 50** **22.-**
Tortilla croustillante, poulet, poivrons, oignons, salade, tomates, fromage râpé et sauces
- La salade Caesar classique** **22.-**
Salade, croûtons à l'ail, parmesan, lard et sauce blanche avec une touche d'anchois
- La salade Shelby** **22.-**
Salade verte, tomates, œufs durs, lardons et chèvre chaud

Nos Hot-Dogs !



- Le Hot-Dog classique** **16.-**
26 cm de pain mou de Villeneuve, cheddar et environ 170 gr de vrai wienerli
- Le Hot-Dog Corvette 1956** **20.-**
Le classique garni d'oignons cuits, chou, carottes et lardons émiétés

Garniture: Pommes frites country

Fish & Chips et nos viandes

Le Fish & Chips env. 200 gr **19.-**

Filets de poissons panés et frites country

Le plat de Chicken Wings 12 pièces **22.-**

Pilons et ailes de poulet

Le rosbif env. 200 gr **26.-**

Servi avec sa sauce tartare maison

Le tartare de bœuf traditionnel env. 200 gr **29.-**

Servi avec toasts et beurre env. 300 gr **35.-**

Les Ribs Chevrolet 50 (avec les os bien sûr ;-)) env. 450 gr **32.-**

L'incontournable rack de travers de porc nappé de sauce fumée au miel

Garniture à choix: Pommes frites country ou riz mexicain

Nos spécialités sur ardoise

Le steak de bœuf sur ardoise	env. 200 gr	33.-
Servi avec légumes, sauces maisons et garniture à choix	env. 300 gr	38.-
	env. 400 gr	43.-
	env. 500 gr	47.-

Le steak de cheval sur ardoise	env. 200 gr	32.-
Servi avec légumes, sauces maisons et garniture à choix	env. 300 gr	37.-
	env. 400 gr	42.-
	env. 500 gr	46.-

Le steak de kangourou sur ardoise	env. 200 gr	32.-
Servi avec légumes, sauces maisons et garniture à choix	env. 300 gr	37.-
	env. 400 gr	42.-

Le steak de crocodile sur ardoise	env. 200 gr	37.-
Servi avec légumes, sauces maisons et garniture à choix	env. 300 gr	43.-
	env. 400 gr	49.-

L'ardoise de dégustation 4 viandes	env. 400 gr	42.-
Bœuf, cheval, kangourou et crocodile. Servi avec légumes, sauces maisons et garniture à choix		

Notre boucher Suter vous propose le sommet du blues !

L'ardoise de côte de bœuf rassis sur l'os	env. 500 gr	55.-
Servi avec légumes, beurre maison maître d'hôtel et garniture à choix (avec l'os bien sûr :-)		

Garniture à choix: Pommes frites country ou riz mexicain

Nos burgers maisons

"Viande 100 % Suisse"



Le woodstock 100 % végétarien env. 170 gr **19.-**
Galette maison de quinoa et légumes, cheddar, tomate, salade, oignons, sauce maison

Le Fish env. 170 gr **22.-**
Filets de Lieu Noir panés, tomate, salade et sauce tartare maison

Le crazy chicken env. 170 gr **19.-**
Filet de poulet snacké maison, cheddar, tomate, salade, oignons, sauce maison

Le speedy Gonzales env. 170 gr **22.-**
Filet de poulet pané maison, tomate, salade, sauce barbecue

Le beef classic env. 170 gr **20.-**
Steak haché de bœuf maison, cheddar, tomate, salade, oignons, sauce maison


Le beef fire diablo env. 170 gr **21.-**
Steak haché de bœuf maison, cheddar, tomate, salade, oignons, sauce pimentée maison

Envie d'une galette de rösti dans votre burger ? (+3.-) Garniture: frites country

Le beef bacon env. 170 gr **23.-**
Steak haché de bœuf maison, lard grillé, cheddar, tomate, salade, oignons et sauce mais

Le Petit Chaude env. 170 gr **24.-**
Steak haché de bœuf maison, Fromage du Col de Chaude tomate, salade, oignons

Le Michigan env. 170 gr **26.-**
Steak haché de bœuf maison, tomate, salade, concombre, moitié de
tomme Vaudoise galette de rösti et sauce à l'ail

Le Little Italy  env. 170 gr **26.-**
Buns de la boulangerie Durgnat à la tomate séchée et basilic, steak haché de bœuf
maison, tomate, mozzarella di bufala campana, basilic frais et sauce pesto

Le Chevrolet 50 env. 170 gr **26.-**
Steak haché de bœuf maison, lard grillé, œuf, cheddar, tomate, salade, oignons et sauce maison

Le double beef classic env. 340 gr **28.-**
2 Steaks hachés de bœuf maison, cheddar, tomate, salade, oignons et sauce maison

Un défi ??? Relève le et gagne ton milkshake

Le défi 66, de Chicago à Santa Monica env. 680 gr **31.-**
4 steaks hachés de bœuf maison, cheddar, lard, tomate, salade, oignons et sauce maison

Le 1020 grammes "Spécial Vieil Ours" env. 1020 gr **36.-**
6 steaks hachés de bœuf maison, cheddar, lard, tomate, salade, oignon, sauce maison

Nos fondues de viande fraîche

Minimum 2 personnes par fondue

Le saladier

Salade verte, carottes et tomates

Prix par personne

* * *

La fondue bressaneà gogo **41.-**

Blancs de poulets, jaune d'œuf et panures épicées. Caquelon d'huile

La fondue bacchus fraîcheà gogo **41.-**

Tranches de bœuf, de cheval et de poulet. Caquelon de bouillon au vin blanc

La fondue chinoise fraîche coupée au couteau..... à gogo **41.-**

Fines tranches de bœuf, de cheval et de poulet. Caquelon de bouillon chinois

La fondue bourguignonne fraîcheà gogo **41.-**

Cubes de bœuf et de cheval. Caquelon d'huile

Servis avec frites country, 4 mayonnaises maisons, cornichons et petits oignons

Pour les repas d'entreprises, de familles ou
groupes dès 10 personnes

Le saladier

* * *

Fondue de viande fraîche à choix

* * *

Flûte glacée limoncello

à gogo **44.-**



Nos boissons

Les sans alcools pressions

Eau gazeuse	20 cl	3.00
Coca Cola, Sprite et Nestea	30 cl	3.80
	50 cl	5.50

Les sans alcools en bouteille

Valsler gazeuse	33 cl	4.50
	75 cl	8.00
Valsler Silence	33 cl	4.50
	75 cl	7.60

Red-Bull	20 cl	6.00
Rivella rouge	33 cl	4.50
Rivella bleu	33 cl	4.50
Coca-Cola zéro	33 cl	4.50
Coca-Cola light	33 cl	4.50
Jus de pomme	33 cl	4.50
Sirop pour enfants (Offert avec le repas)	20 cl	1.00
Kinley tonic	20 cl	4.50

Les bitters

Bitter San Pellegrino	10 cl	5.00
-----------------------	-------	-------------

Les jus et nectars

Jus de tomate	20 cl	4.50
Jus d'orange	20 cl	4.50
Nectar Cocktail de fruit	20 cl	4.50
Nectar d'ananas	20 cl	4.50
Nectar d'abricot	20 cl	4.50

La cafétéria

Café, espresso et ristretto		3.80
Café, espresso et ristretto décaféiné		3.80
Espresso machiato, café machiato		4.00
Renversé		4.00
Capuccino		4.00
Café viennois		4.40
Thé et infusions		3.80
Chocolat viennois		4.60
Chocolat chaud	30 cl	4.00
Chocolat froid	30 cl	4.00
Le verre de lait	30 cl	4.30
Irish coffee, avec alcool		7.50

La bière pression

Cardinal pression ou panaché	20 cl	3.60
	25 cl	3.90
	50 cl	6.60
Hoegarden blanche Pression	25 cl	4.30
	50 cl	6.80

La bière du monde en bouteille

Chevrolet 5(Suisse)	50 cl	9.50
BFM Suisse	33 cl	6.50
Ittinger Suisse	33 cl	6.50
Desperados France	33 cl	7.50
Blue Moon USA	33 cl	6.50
Miller USA	33 cl	6.50
Coors light Canada	33 cl	6.50
Molson Canada	35 cl	6.50
Feldschlossen sans alcool	30 cl	3.70

L'apéritif

LE SPRITZ	15 cl	6.50
Blanc Cassis	10 cl	4.90
Ricard	2 cl	3.90
Pastis	2 cl	3.90
Absinthe	2 cl	6.00
Suze, Cynar, Martini, Campari	4 cl	5.00
Porto blanc et rouge	4 cl	4.90

Le digestif

Eau-de-vie du patron	~40%	4 cl	9.00
Cognac, Armagnac	40%	2 cl	8.00
Grappa, Calvados	40%	4 cl	8.00
Prunelle de Bourgogne	35%	4 cl	7.50
Limoncello, Frangelico	24%	4 cl	7.50
Bailey's, Amaretto	17%	4 cl	7.50

Le bar

Whisky Single Malt	~43%	4 cl	15.00
Gin, Rhum, Vodka	~40%	4 cl	9.00
J&B	~40%	4 cl	10.00

(Adjonction de minérale ou de jus de fruit: 2.00)

Cocktail sans alcool		10.00
Cocktail avec alcool		14.00

Nos vins du moment

		75 cl	50 cl	10 cl
		La Bouteille	La demie	Le dl
Les vins blancs				
Hedonix blanc	Bernard Cavé, Aigle	29.-	21.-	4.20
Arvine - Amigne	St-Charles, Domaine Cornulus, Savièse		35.-	7.30
Les vins rosés				
		La Bouteille	La demie	Le dl
Hedonix rosé	Bernard Cavé, Aigle	29.-	21.-	4.20
Les vins rouges suisses				
		La Bouteille	La demie	Le dl
Hedonix pinot noir	Bernard Cavé, Aigle 2014	31.-	22.50	4.50
Passion	Assemblage rouge Dubuis et Rudaz, Vex 2013	35.-		5.-
Le vin Chevrolet				
		La Bouteille		Le dl
Woodbridge	Cabernet Sauvignon, California USA 2013	34.-		4.90
Les vins rouges étrangers				
		La Bouteille		Le dl
Primitivo del Salento	Terra Nostra, Puglia 2015	35.-		5.00

MILKSHAKE

Vanille - Fraise - Chocolat
Mocca - Banane



8.-

Milkshake
B'52



10.-

+1.-



Avec M&M's ou Smarties

Glace vanille

Kahlúa Baileys Cointreau Crème



**Meringue
crème double**



**Cheese
cake**



**Apple Pie
Caramel beurre salé**



Crumble cerise



Café gourmand



l'ardoise US