

1462m

LE FERRAGE

Buvette d'Alpage

CARTE DES METS



BIENVENUE AU FERRAGE !

Le chalet a été construit en 1918 et la buvette d'alpage « Le Ferrage » voit le jour en 1964. Le couvert qu'on appelle aussi la cantine, date de 1977.

C'est en juillet 2010 qu'avec ma femme Patricia, nous avons réalisé un rêve : exploiter ensemble un établissement un peu atypique. La buvette d'alpage du Ferrage nous correspondait bien de par son histoire, son charme et l'atmosphère sereine qui émane de ce lieu si bien situé face aux somptueuses Dents du Midi. On y a mis tout notre cœur, avec l'aide et le soutien de notre fils Tom. Depuis l'été 2019, Patricia ne pouvait plus nous accompagner ici, mais, même à distance elle était toujours présente ! C'est elle, mon rayon de soleil, qui a su donner une âme à ce magnifique endroit ! Mais ... en novembre 2021 ... elle s'est envolée pour Le Grand Mystère ... Je peux vous assurer que je vais mettre toute mon énergie et mon amour pour faire perdurer ce que nous avons bâti ensemble !

Pour m'aider dans cette belle aventure, j'ai la chance de pouvoir compter sur une équipe dynamique et compétente. En premier lieu, mon Chef Cuisinier, Jérôme Delien, fidèle depuis le 1er jour. Pour sa 13e saison, il est secondé par 2 cuisiniers, Arnael et Valentin (2e année) et d'un commis, Dorian (3e année).

Au service, toute l'équipe 2022 est de retour ! Clara Peyron est notre Responsable du Service pour la 3ème année. L'équipe de serveurs est composée de Virginie (4e année), de Charlotte (3e année), de Franck (2e année) et de Gwennaëlle (2e année). En juillet et août, 3 étudiantes nous rejoindront, Camille (2e année), Maëlle et Kim.

Au fil des ans, notre carte s'est étoffée, principalement avec des produits des alpages voisins. Pour cet été 2022, de nouvelles suggestions concoctées par l'équipe de cuisine, vous seront proposées tous les jours, selon leur inspiration et leur savoir-faire.

Et, afin de toujours mieux vous accueillir, j'ai effectué, comme chaque année, des petits aménagements et rénovations diverses. Cette fois, c'est en particulier l'accès au WC !

Veaux, vaches et moutons sont souvent à proximité. Et, la faune locale est aussi très présente : chevreuils, cerfs, lièvres, renards, hermines, etc., et divers rapaces : vautours, aigles, milans, etc. !

J'espère que vous passerez un très bon moment avec nous et je vous souhaite une bonne dégustation !

Jérôme Puipe
Propriétaire et Gérant





NOS

SPÉCIALITÉS



LES BROCHETTES

« La Champsot » 29.5

Filet de poulet, citron, oignon, tomate

« La Bellevue » 35

Gigot d'agneau, sésame, ail, tomate, poivron, oignon

« Les Dents-du-midi » 39

Filet de bœuf, tomate, poivron, oignon

« Le Ferrage » 31

Porc, fromage et panure à la ciboulette

Servis avec une salade mêlée, frites maison,
riz ou polenta du chef
2 légumes du jour et 2 sauces maison

BRASÉRADE

43

min. 2 pers.

3 sortes de viandes : Filet de bœuf, Poulet et
Cheval, 250 gr. par personne

Servis avec une salade mêlée, frites maison,
riz ou polenta du chef
2 légumes du jour et 3 sauces maison

Supplément viande : 100 gr = Frs 10.-



LE FERRAGE

Buvette d'Alpage

SPÉCIALITÉS

DU TERROIR

| | |
|--|------|
| Tartare de Truite de Vionnaz | 17 |
| Terrine aux chanterelles | 14 |
| Planchette aux 2 saucissons bœuf + sanglier aux noisettes | 13 |
| Planchette de fromage 5 sortes | 16 |
| Planchette de rebibes d'Onnaz | 13 |
| Planchette de rebibes et viande séchée | 24 |
| Planchette de nos voisins Rebibes, sêrac nature et sêrac fumé, fromage d'alpage, saucisson de bœuf et saucisse de mouton | 25 |
| Assiette valaisanne Viande séchée, jambon cru, lard, saucissons de bœuf et fromages | 26 |
| Assiette de viande séchée | 29 |
| Assiette « Le Ferrage » Jambon cru, saucissons de boeuf et sanglier aux noisettes, sêracs de Morgins, ciboulette | 25 |
| Potage maison et Fromages de Morgins | 12.5 |



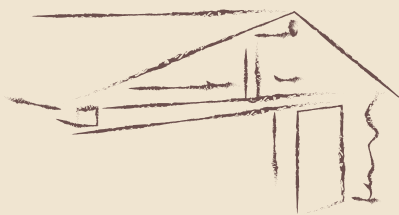
FROMAGE

| | |
|--|------|
| Fondue au fromage d'alpage Bonnavau-Morgins | 25 |
| Fondue à la graine de moutarde | 26 |
| Fondue à l'ail des ours | 26.5 |
| Fondue à la bière brune 7 Peaks et baies roses | 26.5 |
| Fondue aux bolets | 28 |
| Fondue aux tomates Nos Fondues sont servies pour min.2 pers. | 27 |
| Sêrac pané au miel Servi avec une salade mêlée, jambon cru, lard fumé et saucisson | 23 |
| Croûte au fromage nature | 19 |
| Croûte au fromage + jambon | 20 |
| Croûte au fromage + jambon et oeuf | 21 |
| Croûte « Le Ferrage » Oignon, tomate, courgette, ciboulette | 21 |

1462m

LE FERRAGE

Buvette d'Alpage



SALADE

| | |
|--------------------------------|------|
| Salade Verte | 7 |
| Salade Mixte | 10 |
| Salade de chèvre chaud et miel | 21.5 |
| Salade « Le Ferrage » | 21.5 |

Verte, crudités, jambon cru en chiffonnade, fromage, sésac de Morgins, croûtons et noix

| | |
|----------------|------|
| Salade du Chef | 25.5 |
|----------------|------|

Verte, crudités, magret de canard fumé, gésiers de canard, lardons, croûtons, noix et huile de noix artisanale

| | |
|---------------------|------|
| Salade « Patricia » | 26.5 |
|---------------------|------|

Salade Verte accompagnée de 3 brochettes :

1 x poulet (froid) à la confiture de bourgeon de sapin, sésame et abricot

1 x fromage, noix concassée et lard fumé, tomates cerise et olives

1x courgettes, champignons, poivrons, betteraves et radis

Vinaigrette à la menthe du Ferrage

OMELETTE

| | |
|--------------------------------------|------|
| Omelette nature | 16.5 |
| Omelette au jambon et fromage | 18.5 |
| Omelette « Le Ferrage » (ciboulette) | 17.5 |

Les 3 servis avec une salade verte et frites maison

| | |
|--------------------------|-----|
| Portion de frites maison | 8.5 |
|--------------------------|-----|



ENFANTS

| | |
|-----------------------|----|
| Saucisse de veau | 13 |
| Croustilles de Poulet | 13 |

Servi avec frites maison ou riz

LE FERRAGE

Buvette d'Alpage

BOISSONS

AU VERRE

| | 2dl | 3dl | 5dl |
|----------------------------------|------|------|------|
| Henniez Bleue ou verte | 2.50 | 3.50 | 5 |
| Coca-Cola, Thé Froid | 3.00 | 4.00 | 6.50 |
| Limonade, Grapefruit, Jus orange | 3.00 | 4.00 | 6.50 |

BOUTEILLES

| | | |
|--|--------------|--------------|
| Henniez Bleue/verte | 5.50 50cl | 8.00 75cl |
| Coca Zero, Sinalco | | 4.50 33cl |
| Jus de pommes, Rivella | | 4.50 33cl |
| Schweppes | | 4.00 20cl |
| Jus de Fruits IRIS du Valais Tomate, Abricot, Poire | | 4.50 25cl |

BOISSONS CHAUDES

| | |
|--|------|
| Café, thé, infusion | 3.60 |
| Chocolat chaud, Cappucino, Renversé, Double espresso | 4.50 |

LE FERRAGE

Buvette d'Alpage

BOISSONS

BIÈRES PRESSION

| | 2dl | 3dl | 5dl |
|---------------|------|------|------|
| BOXER, Blonde | 3.50 | 4.30 | 7.20 |

Bières Bouteilles - 7PEAKS

Morgins 33cl

| | |
|----------------------------------|------|
| La Basil'Hic, Pale Ale | 7.50 |
| La Cime de l'Est, West Coast IPA | 7 |
| La Forteresse, Fruits Rouges | 7 |
| La Cathédrale, Blanche | 7 |
| L'Eperon, American Pale Ale | 7 |
| La Dent Jaune, Blonde | 7 |
| Les Doigts, Ambrée | 7 |
| La Haute Cime, Imperial Stout | 7 |
| Bière Sans Alcool | 4 |

ALCOOLS

| | |
|-----------------------------------|-----------|
| Kir cassis ou pêche, Prosecco | 5 1dl |
| Aperol Spritz, Hugo | 9.50 |
| Pastis | 4 2cl |
| Martini Blanc/Rouge, Suze | 5 4cl |
| Campari, Porto Rouge | 5 4cl |
| Gin, Vodka, Rhum, Whisky | 10 4cl |
| Amaretto Delfino | 9 4cl |
| Limoncello, Mandarinello | 5 2cl |
| Pisse du Diable | 7 4cl |
| Armagnac, Cognac 2cl | 6 |
| Abricotine, Williamine 2cl | 6 |
| Gentiane, Vielle Prune 2cl | 6 |
| Génépi, Prune, Grappa, Kirsch 2cl | 5.5 |

NOS FOURNISSEURS

Dominique Vannay et Fils Alpage de Conche, Collombey-Muraz

Saucisse de mouton, filet de brebis, agneau et pommes de terre de Muraz.

Jojo Dubosson Champsoot, Morgins

Sérac nature, Sérac fumé et fromage à raclette

Benjamin Dubosson Champsoot, Morgins

Fromage à l'ail des ours, au poivre et à la moutarde

Jean-Louis Cathélaz Alpage de Onne, Collombey-Muraz

Rebibes, fromage à raclette, tomme de vache, saucisson de bœuf et double crème

Joël Granger Alpage des Bochasses, Morgins

Fromage à raclette, fondue d'alpage.

Marcel Gex-Collet Val d'Illiez

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisson de bœuf et de cerf. Fondue.

Blaise Perrin, Champoussin

Tomme de chèvre

Boucherie Planchamp Vouvry

Agneau, Porc, Steak Tartare de Bœuf, Terrine, Viande de chasse.

Boulangerie « Au beau réveil » Morgins

Tous nos pains.

La Ferme des 3 Epis Aigle

Œufs frais

JC. David-Rogeat Saint Triphon

Tomates et miel

Le Feuillu Penthalaz

Noix et huile de noix

Café Condor, Ls Bifrare SA Muraz

Brasserie 7Peaks Morgins

La Petite Cave du Chablais Collombey

Origine des viandes :

Poulet : Suisse ou CEE Agneau : Suisse

Bœuf : Suisse ou CEE Porc : Suisse Cheval :

CEE ou Canada



HORAIRE

Du 26 mai au 9 Octobre

Ouvert tous les jours de 10h - 23h

Fermé le mercredi en juin et
septembre

WIFI

Nom : uas-63762

Code : leferrage

PS:

Mais la 4G est plus performante !

