

Bienvenue



*Notre restaurant
vous propose une gastronomie qui invite
à la découverte de saveurs élaborées à
partir des produits de la région.*

*Une cuisine élégante qui joue avec les codes de
l'authenticité du terroir où le produit reste
l'acteur principal de l'assiette.*

*Au fil des saisons et en utilisant les richesses de
la nature, notamment les plantes sauvages,
le 1209 partage avec sa clientèle cette
expérience, et l'invite à découvrir cette touche
nature qui sublime les plats avec des harmonies
fraîches, piquantes, alliacées
ou subtilement amères ;*

*Laissez-vous surprendre par l'inépuisable
palette des plantes comestibles.*

*Autant d'invitations au plaisir des sens dans un
cadre unique, propice à la contemplation des
Dents-du-Midi, du Col de Jaman et du Mont Blanc.*

*Au coin du feu, sur notre terrasse ou dans notre
espace lounge, prenez place pour partager un
agréable moment à nos côtés...*

Nos Entrées

L'œuf parfait de la ferme de la famille Köhli 23.-
*Saladine « la nature en fête » vinaigre à la fleur de sureau
et miel de sapin, œuf parfait, graines de sarrasin vaudois germée,
truite fumée, oxalis.*

L'armailli aux herbes de Patrice Morier 22.-
*L'oignon blanc des Cévennes cuisiné façon carbonara,
saucisson de l'armailli aux herbes, rebibe de l'étivaz crumble de seigle.*

L'Agneau d'alpage 25.-
*Selle d'agneau fumée par nos soins, cromesquis, jardin de légumes verts,
aigrelet de girolles, espuma à l'armoise .*

L'ortie 16.-
*Velouté d'ortie au lait mousseux « Qui s'y frotte s'y pique ! »
Gressins aux graines de carvi des prés.*

Nos Intemporels

La Pièce de Malakoff 3,50.-

Les Malakoff du 1209 – 2 ou 4 Malakoffs 16.-/27.-
*Compositions de salade, vinaigrette parfumée aux fleurs
de nos Alpagnes.*

La Croûte au Fromage 20.-
Gruyère, jambon de la borne, lard sec du Valais, œuf au plat.

La Fondue Moitié-Moitié 26.-
Pommes de terre, pain.

Nos plats

Les Viandes & Poissons

La Caille 39.-
Caille désossée puis farci aux parfums de berce, festival de légumes d'été, pommes Macaire à l'égopode.

Le ris de veau 41.-
La pommes de ris de veau dorée crème au mélilot, primeur du jardin du Closy, risotto de pur épeautre râpé de boule de Belp.

Le bœuf « viande de nos monts » 36.-
Tartare de bœuf « viande de nos monts » coupé au couteau, agréments aux plantes de montagnes, pommes darphin, pain rustique au beurre, d'herbes.

L'omble chevalier de fontaine 49.-
La désossée d'omble chevalier, jus de benoîte urbaine, cannelloni au sérac fumé et feuilles sauvages.

Les Pâtes & Risotto

Tagliatelles fraîche au mélilot 27.-
Bisque d'écrevisse du lac Léman parfumée aux senteurs de mélilot.

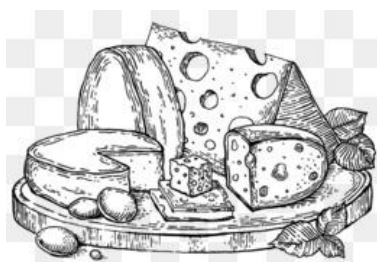
Risotto à l'Artichaut et au Fromage de Chèvre frais 28.-
Artichaut camus de Bretagne barigoule, quenelles de chèvres frais de Forel du Domaine Praz-Palex au cumin des prés.

Nos Fromages

&

Desserts

<i>Les Trois Fromages</i>	16.-
<i>D'alpages ou de laiterie, pain aux fruits, gelée de fleurs de pissenlit.</i>	
<i>L'aspérule</i>	15.-
<i>Quenelle de mousse aspérule, cœur de framboise.</i>	
<i>L'Abricot</i>	15.-
<i>Sablée, compoté d'abricot au miel de serpolet, sorbet a l'abricot.</i>	
<i>Les petits fruits rouges</i>	15.-
<i>Minestrone de petits fruits au sirop d'armoise tuile au miel de la Miellerie de L'alliaz, sorbet yogourt de montagne.</i>	
<i>Le Sureau</i>	15.-
<i>Demi-Sphère de parfait glacée au moût de fleurs de Sureau en coque de chocolat « Villar !s ».</i>	
<i>Les boules de glace et sorbet de « l'Artisan Glacier »</i>	3,50.-
<i>Vanille - Chocolat - Caramel au beurre salé- Café - Abricot - Citron.</i>	



Notre Menu

Estival

L'ortie

*Velouté d'ortie au lait moussieux « qui s'y frotte s'y pique ! »
Gressins aux graines de carvi des prés.*

L'œuf parfait de la ferme de la famille Köhli

*Saladine « la nature en fête » vinaigre à la fleur de sureau et miel de sapin,
œuf parfait, graines de sarrasin vaudois germée, truite fumée, oxalis.*

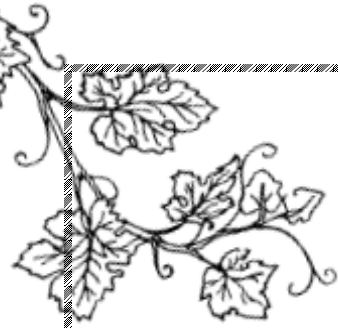
La Caille

*Caille désossée puis farci aux parfums de berce, légumes, pommes Macaire à
l'égopode.*

*Interprétation d'un gruyère de l'Alpage « de la neuve »
aux herbes fraîches de nos cueillettes.*

Les petits fruits rouges

*Minestrone de petits fruits au sirop d'armoise tuile au miel de la Miellerie de
L'alliaz, sorbet yogourt de montagne.*



NOS VINS BLANCS

NOS VINS ROSÉS

& NOS BULLES

Nos Vins Blancs

	Le verre	La bouteille
<i>Le Sendey, 2020</i> <i>Chasselas, Blonay Chablais AOC, François Montet - 70cl</i>	4.50	31.-
<i>Vigneronne, 2020</i> <i>Chasselas, Chablais AOC, Badoux - 50cl</i>	4.50	20.-
<i>Chenin Blanc, 2020</i> <i>Chenin Blanc, Grand Cru, Chardonne AOC, Martial Neyroud - 70cl</i>	8.-	48.-
<i>Henri Sauvignon Blanc, 2020</i> <i>Sauvignon Blanc, Chablais AOC, Badoux - 70cl</i>	7.-	46.-
<i>Clos du Rocher, 2020</i> <i>Chasselas, Grand Cru Yvorne Chablais AOC, Obrist - 75cl</i>		49.-
<i>Château Maison Blanche, 2020</i> <i>Chasselas, Grand Cru Yvorne Chablais AOC, Château Maison Blanche</i>		52.-
<i>Aigle les Murailles, 2020</i> <i>Chasselas, Aigle Chablais AOC, Badoux - 70cl</i>		48.-
<i>Petit Vignoble, 2020</i> <i>Chasselas, Yvorne Chablais AOC, Badoux - 70cl</i>		44.-
<i>Henri 1908, 2020</i> <i>Chasselas, Chablais AOC, Maison Badoux - 70cl</i>		38.-
<i>Château de Chillon, 2020</i> <i>Chasselas, Lavaux AOC, Réserve de la fondation du Château de Chillon - 75cl</i>		41.-

Nos Vins Rosés

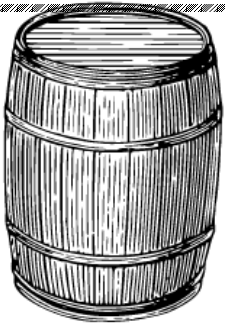
	Le verre	La bouteille
<i>Château de Chillon, 2020</i> <i>Pinot Noir, Lavaux AOC, Réserve de la fondation du Château de Chillon - 50cl</i>	4.50	20.-
<i>Cuvée du Léopard, 2020</i> <i>Pinot Noir, Chablais AOC, Badoux - 75cl</i>		39.-
<i>Chantemerle Œil de Perdrix, 2020</i> <i>Pinot Noir, Chablais AOC, Badoux - 70cl</i>		39.-

Nos Bulles

	La coupe	La bouteille
<i>Prosecco DOC Henri Blanc</i> <i>Glera, Extra Dry, Badoux</i>	6.-	36.-
<i>Prosecco Henri Rosé</i> <i>Glera, Extra Dry, Badoux</i>	6.-	36.-
<i>Aigle les Murailles Brut, Grande Cuvée</i> <i>Chardonnay, vin mousseux Suisse, Badoux</i>		48.-



« QUEL BON VIN T'AMÈNE ... »



NOS VINS ROUGES

Nos Vins Rouges Suisse

	Le verre	La bouteille
<i>St Saphorin, Grand Cru, 2020</i>	6.-	42.-
<i>Pinot Noir, Lavaux AOC, Cave Mayor - 75cl</i>		
<i>Henri 1908, 2020</i>	5.50	38.-
<i>Pinot Noir/Gamay, Vaud AOC, Badoux - 70cl</i>		
<i>Henri Garanoir, 2020</i>	6.-	42.-
<i>Garanoir, Chablais AOC, Badoux - 70cl</i>		
<i>L'Améthyste, Grand Cru, 2020</i>	8.-	54.-
<i>Diolinoir/Garanoir/Gamaret, Merlot, Blonay Lavaux AOC, François Montet - 70cl</i>		
<i>Aigle les Murailles, 2020</i>		48.-
<i>Pinot Noir, Chablais AOC, Badoux - 70cl</i>		
<i>Henri 1908, 2020</i>		38.-
<i>Pinot Noir/Gamay, Vaud AOC, Badoux - 70cl</i>		
<i>Bel Honneur, 2020</i>		44.-
<i>Pinot Noir/Merlot, Chablais AOC, Badoux - 70cl</i>		
<i>Henri Gamaret, 2020</i>		42.-
<i>Gamaret, Chablais AOC, Badoux - 70cl</i>		
<i>Prestige Henri Badoux, élevé en Barrique, 2019</i>		59.-
<i>Merlot, Yvorne, Chablais AOC, Badoux - 70cl</i>		
<i>Lettres de Noblesse, 2018</i>		59.-
<i>Malbec/Cabernet Franc, St Saphorin, Lavaux AOC, Badoux - 75cl</i>		
<i>Château Maison Blanche, Grand Cru, 2020</i>		59.-
<i>Cabernet Franc, Yvorne, Chablais AOC, Château Maison Blanche - 75cl</i>		

Nos Vins Rouges Français

<i>Château d'Aigueville, 2019</i>	42.-
<i>Grenache/Syrah/Carignan/Mourvèdre, Côte du Rhône AOC, Château Neuf du Pape - 75cl</i>	

Nos Vins Rouges Italiens

<i>Valpolicella Ripasso Torbae, 2019</i>	44.-
<i>Corvina/Rondinella/Corvinone, Domini Veneti - 75cl</i>	
<i>Primoduca, 2017</i>	43.-
<i>Primitivo, Manduria DOP - 75cl</i>	

Nos Vins Rouges Espagnols

<i>Bodegas Beronia, 2017</i>	34.-
<i>Tempranillo, Rioja Vino Ecologico DOC - 75cl</i>	



*« UN VERRE DE VIN C'EST BON POUR LA SANTÉ ...
LE RESTE DE LA BOUTEILLE C'EST BON POUR LE MORAL ! »*



NOS BIÈRES DU MOMENT

Bières Artisanales de Noville

ZORA - Irish Red Ale - Bière rousse 8.-
Brassée avec du seigle ce qui lui donne un côté plus rond et crémeux

LA CUVÉE MAGIQUE - Bière Blonde 8.-
Alliage d'une bière blonde Belge forte avec du Chasselas du Lavaux

Bière Artisanale de Gruyères

LE FOU DU ROI - Bière Ambrée forte 8.-

Bières Artisanales de Winterthur

BOXER BLANCHE - Bière Blanche en pression

2dl	5.-
3dl	6.-
5dl	8.-

BOXER BLONDE - Bière Blonde en pression

2dl	4.-
3dl	4.5
5dl	6.-

CHOPFAB 0% d'alcool - PALE ALE 5.-



« SANTÉ BONHEUR, BIÈRE À TOUTE HEURE »

NOS COCKTAILS DU MOMENT

N O S S A N S A L C O O L S

Jus

<i>Jus de pomme Bio 30cl</i>	
<i>Jus de tomate 20cl</i>	4.50
<i>Jus d'abricot du Valais 33cl</i>	
<i>Jus d'orange / de fruits 33cl</i>	

Sodas

<i>Coca / Coca Zéro 33cl</i>	
<i>Ramseier 33cl</i>	4.50
<i>Rivella Rouge 33cl</i>	
<i>Sinalco 50cl</i>	3.90

Eaux

<i>Henniez Bleue / Verte 1l</i>	9.00
<i>Henniez Bleue / Verte 50cl</i>	6.00
<i>Henniez PET (à emporter) 50cl</i>	4.50
<i>Sirop 30cl</i>	3.00

<i>Thé froid pêche / citron 33cl</i>	4.50
<i>Schweppes 20cl</i>	5.00
<i>San Bitter 20cl</i>	4.50

N O S B O I S S O N S C H A U D E S

<i>Expresso / Café</i>	3.90
<i>Thé / Tisanes</i>	

<i>Renversé</i>	
<i>Cappuccino</i>	4.20
<i>Chocolat froid / chaud</i>	
<i>Ovomaltine froid / chaud</i>	

<i>Double expresso</i>	5.50
------------------------	------

<i>Lait froid / chaud</i>	3.00
---------------------------	------

<i>Irish Coffee</i>	14.00
---------------------	-------

<i>Café Bailey's</i>	10.00
----------------------	-------