




PETITE
ASSIETTE GRANDE
ASSIETTE

LES SALADES ET ENTRÉES

Salades mêlées	7.50	13.00
Feuilleté aux bolets ou chanterelles (selon arrivage)		17.00
Velouté de potimaron, Émulsion à l'huile de truffe		9.00
Pâté de chasse en croûte Richelieu "Maison", Sauce Cumberland, corbeille de salades.....		21.00
Salade gourmande Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salade, Tartar de chevreuil, Chutney, pain toasté,		29.00

LES POISSONS

Filets de perches		33.00
Sole meunière		45.00
 Filets de truite de la vallée du Gottéron Sauce au Vully		35.00

Nos poissons sont servis avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnés, aux choix, de riz ou pommes nature.

LES SAUCES



Aux amandes		3.00
Au beurre citronné et herbes.....		4.00



Carte chasse



LES VIANDES ET METS DE BRASSERIE

 Suprême de pintade à l'estragon.....	36.00
Entrecôte de bœuf "Angus"	37.00
 Côte de bœuf rassise sur l'os, (A midi sur réservation ou demande) ! Sur réservation cuite au feu de bois	15.00 les 100gr Selon Poids
Rognons de veau à la moutarde	33.00
Emincé de foie de veau à la Vénitienne	37.00

Nos viandes sont servies avec une salade mêlée, jardinière de légumes et accompagnées, aux choix, de frites, pâtes ou riz.

LES SAUCES

Beurre à l'ail	3.00
Sauce Café de Paris.....	4.50
Sauce Voronoff.....	6.00
Sauce aux champignons	6.50



Carte chasse



LES METS DE CHASSE

Assiette de garniture de chasse et spätzli “maison”	33.00
Civet de chevreuil maison, “Grand-Mère”, servi en cocotte	37.00
Médallions de chevreuil, sauce aux myrtilles	41.00
Entrecôte de lièvre aux baies roses	41.00
Racks de cerf, sauce aux cassis	48.00
Pithiviers, pigeon, foie gras, jus pressé à l’armagnac (sur commande) . .	52.00
Selle de chevreuil, cuite sur l’os, sauce Moutarde de Bénichon (Min. 2 pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)	59.00

Nos mets de Chasse sont accompagnés
d’une salade, de spätzli et d’une riche garniture de chasse.




LES PLATS POUR JEUNE GOURMET

Entrecôte de bœuf, frites et jardinière de légumes	15.00
Escalope de filet de porc, frites et jardinière de légumes	13.00

Carte chasse



LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille *	12.00
 Tarte au vin cuit, sorbet Moutarde de Bénichon	12.00
Soufflé glacé “Grand-Marnier”	14.00
La poire Williams au caramel beurre salé	18.00
Bouquet de sorbets	11.00
 Sphère “Grande Gruyère” flambée	17.00
 L'assiette de fromages, Gruyère, vacherin, bleu de la Gruyère...	11.00

LES CHARBONNADES

(Les charbonnades sont servies dès 2 pers. 300gr. viande /pers.
- servies sous hotte - à midi sur réservation ou demande)

La charbonnade mixte Bœuf (Bœuf, porc, chipolata de veau)	36.00
La charbonnade pure Boeuf (Boeuf)	48.00

Nos charbonnades sont servies avec des sauces maison (*) :
(ail, curry, tartare, cocktail, barbecue, Café de Paris)
accompagnées d'une salade mêlée et de frites.



L'astérisque (*) signifie que les ingrédients (mayonnaise, glace vanille) ne répondent pas aux exigences du label “Fait Maison ”



Carte chasse

LE MENU "CHASSE" 73.00

(Min. 2 pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)

Salade gourmande

Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salade, tartar de chevreui, chutney, pain toasté

Selle de chevreuil, Sauce Moutarde de Bénichon
Accompagnée de spätzli et d'une riche garniture de chasse

Soufflé glacé "Grand-Marnier"

LE MENU "AUTOMNE" 90.00

(Min. 2 pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)

Salade gourmande

Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salade, tartar de chevreui, chutney, pain toasté

Galantine de grouse d'Ecosse,
Accompagnée d'une fine gelée au vieux whisky et poivre de Séchouan

Selle de chevreuil, Sauce Moutarde de Bénichon
Accompagnée de spätzli et d'une riche garniture de chasse

La poire Williams au caramel beurre salé

*La cuisine "minute" que nous élaborons exige beaucoup de soins et d'attention!
Donnez-nous le temps de vous satisfaire*

Les mets de la carte et les diverses propositions vous sont servis :
de 11h45 à 13h30 et de 18h45 à 21h00

Les prix s'entendent en CHF