




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.....		23.00
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 .....		47.00
 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

Sauté de bœuf "Stroganoff" ..... 36.00

 Côte de bœuf rassise sur l'os, (A midi sur réservation ou demande) !. **Selon Poids**  
 Sur réservation cuite au feu de bois ..... 15.00 les 100gr

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 poivre vert ..... 5.50



# Carte chasse



## LES METS DE CHASSE

Assiette de garniture de chasse et spätzli “maison” . . . . .	34.00
Civet de chevreuil maison, “Grand-Mère”, servi en cocotte . . . . .	38.00
Médallions de chevreuil, sauce aux myrtilles . . . . .	43.00
Entrecôte de lièvre aux baies roses . . . . .	43.00
Racks de cerf, sauce aux cassis . . . . .	52.00
Pithiviers, pigeon, foie gras, jus pressé à l’armagnac (sur commande) . .	55.00
Selle de chevreuil, cuite sur l’os, sauce Moutarde de Bénichon . . . . . (Min. 2 pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)	62.00

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, glace vanille \* ..... 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" 75.00

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

### Salade gourmande

Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salade, tartar et tataki de chevreuil, 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" 95.00

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

### Salade gourmande

Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salade, tartar et tataki de chevreuil, chutney, pain toasté

### Galantine de grouse d'Ecosse,

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