



Carte chasse



	PETITE ASSIETTE	GRANDE ASSIETTE
LES SALADES ET ENTRÉES		
Salades mêlées	8.00	14.00
 Escargots de Gurmels (les 6) Gratinés au beurre à l'ail et aux herbes		18.00
Velouté de potimaron, Émulsion à l'huile de truffe		9.00
Terrine de chasse "Maison" Sauce Cumberland, corbeille de salades		21.00
LES POISSONS		
Filets de perches		34.00
Au beurre citronné		39.00
Au beurre persillé (façon M. Nabil)		39.00
 Filets de truite de la vallée du Gottéron Sauce au Vully		35.00
Sole meunière (sur demande)		52.00

Nos poissons sont servis avec une salade de saison,
Déclinaison de légumes du marché et accompagnés
Aux choix, de frites, riz, pommes nature (~ 20min.)



Carte chasse



LES VIANDES ET METS DE BRASSERIE

Entrecôte de bœuf “Angus”	37.00
Sauté de bœuf “Stroganoff”	36.00
Rognons de veau à la moutarde	34.00
Émincé de foie de veau à la Vénitienne	38.00
Émincé de foie de lapin au thym	35.00
<small>(Inspirée d'une recette de M. Ch. Roulin)</small>	

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

LES SAUCES

Beurre Café de Paris	6.50
Sauce Voronoff	6.00



LES METS DE CHASSE

Assiette de garniture de chasse et spätzli “maison”	34.00
Civet de chevreuil maison, “Grand-Mère”, servi en cocotte	39.00
Mijoté de cerf, aux aïrelles et griottes”, servi en cocotte	42.00
Médallions de chevreuil, sauce aux myrtilles	46.00
Entrecôte de lièvre aux baies roses	46.00
Racks de cerf, sauce aux mûres	55.00
Pithiviers, pigeon, (sur commande)	
Foie gras, jus pressé à l’armagnac	58.00
Selle de chevreuil, cuite sur l’os, sauce Moutarde de Bénichon	67.00
(Min. 2 pers, seul. le soir ou sur demande à midi, prix/pers.)	

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	16.00
Escalope de filet de porc, frites et jardinière de légumes	15.00

Carte chasse



LES DESSERTS (à commander en début de repas)

Tarte Tatin, glace vanille *	12.00
Tarte Figues, sorbet figues	14.00
Soufflé glacé "Grand-Marnier"	15.00
La poire Williams, caramel au beurre salé	19.00
Carré pistache-framboise, sorbet framboise	18.00
 Baba au Rhum de La Panthère Noire	12.00
Bouquet de sorbets	11.00
Coupe Vermicelles	12.00
 L'assiette de fromages, Gruyère, Vacherin, Bleu de la Gruyère ..	12.00

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)	39.00
La charbonnade pure Bœuf (Bœuf)	55.00

Nos charbonnades sont servies avec des sauces Maison :
(ail, curry, tartare, cocktail, barbecue, mayonnaise*)
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" 78.00

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

Salade gourmande

Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salades, tartar de chevreuil, chutney, pain toasté

Selle de chevreuil, Sauce Moutarde de Bénichon
Accompagnée de spätzli et d'une déclinaison de garnitures de chasse

Carré pistache-framboise, sorbet framboise

LE MENU "AUTOMNE" 110.00

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

Salade gourmande

Foie gras au torchon "Maison", corbeille de salades, tartar de chevreuil, chutney, pain toasté

Galantine de grouse d'Écosse ou de canard sauvage,
Selon arrivage

Selle de chevreuil, Sauce Moutarde de Bénichon
Accompagnée de spätzli et d'une déclinaison de garnitures de chasse

La poire Williams, caramel au 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