

CARTE DES METS

À LA

DEMI—LUNE

CHARDONNE

CARTE DES METS



À L'APÉRO

LÉGUMES FERMENTÉS PICKLES DE LÉGUMES, CRUDITÉS, GRAINES CARAMÉLISÉES & HUILE D'OLIVE	14.-
SÉLECTION DE FROMAGES / DE CHARCUTERIE / MIXTE	28.- (POUR 2)

SALADES & SOUPE

   SALADE VERTE	7.50	
   SALADE COMPOSÉE LÉGUMES FERMENTÉS & CRUDITÉS, GRAINES CARAMÉLISÉES	9.50	
 SALADE D'AUTOMNE LÉGUMES FERMENTÉS, COURGE RÔTIE, MARRONS GLACÉS, MALAKOFFS & SALADE VERTE	14.-	26.- PLAT
   SOUPE DU JOUR (COMPOSITION VARIABLE)	9.50	

ENTRÉES

POÊLÉE DE CHAMIGNONS SABAYON AU GÉNÉPI & CAFÉ, CRUMBLE DE SEIGLE	18.-
TERRINE DE CHASSE DU MOMENT OU PÂTÉ EN CROÛTE (SELON DISPONIBILITÉ)	22.- 26.-
TATIN DE BOUDIN NOIR & POMMES CARMALÉISÉES SALADE VERTE	20.-

POISSONS

 SANDRE À L'HUILE PIMENTÉE VICHYSOISE AU FUMET DE POISSON & FEUILLETÉ AU ZAATAR	42.-	22.- ENTRÉE
FILET DE TRUITE DE CHAMBY BEURRE BLANC AU CITRON VERT, CHOU CARAMÉLISÉ AU SOJA & GNOCCHI MAISON À L'ESTRAGON	39.-	

VIANDES

CIVET DE MARCASSIN CHOUX ROUGES BRAISÉS AUX POIRES ET POMMES, PURÉE DE CÉLERI, CONFITURE D'AIRESSES, SPÄTZLI & CHOUX DE BRUXELLES EN SALADE	39.-
ENTRECÔTE DE CHEVREUIL CHOUX ROUGES BRAISÉS AUX POIRES ET POMMES, PURÉE DE CÉLERI, CONFITURE D'AIRESSES, SPÄTZLI & CRUDITÉ DE CHOUX DE BRUXELLES	51.-
CÔTE DE PORC DE THURGOVIE NOURRI AUX POMMES DÔME DE POLENTA CRÉMEUSE, COURGE RÔTIE, JUS CORSÉ	39.-



= SANS GLUTEN



= SANS LACTOSE



= VÉGÉTARIEN



= VÉGÉTALIEN

LE COIN DES VÉGÉTARIENS

  RISOTTO DU MOMENT	28.-
 ASSIETTE DU "CHASSEUR BREDUILLE" CHOUX ROUGES BRAISÉS AUX POIRES ET POMMES, PURÉE DE CÉLERI, CONFITURE D'AIRESSES, SPÄTZLI & CHOUX DE BRUXELLES EN SALADE	29.-

LE MENU SURPRISE (UNIQUEMENT LES SOIRS ET LES SAMEDIS ET DIMANCHES MIDIS)

MENU À 6 PLATS	95.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	130.-
MENU À 5 PLATS (SANS LES FROMAGES)	85.-
ACCORD METS & VINS (5 VINS OU 4 VINS ET 1 DIGESTIF)	120.-
MENU SURPRISE "CHASSE"	90.- (5 PLATS) / 100.- (6 PLATS)

LE MENU SURPRISE NE PEUT ÊTRE PROPOSÉ QUE SI TOUTE LA TABLE LE COMMANDE,
MERCİ DE VOTRE COMPRÉHENSION!
COMMANDE POSSIBLE JUSQU'À 19H45 EN SOIRÉE ET JUSQU'À 12H45 LES SAMEDIS ET DIMANCHES MIDIS

SUR DEMANDE, TOUS NOS PLATS SONT DISPONIBLES POUR LES ENFANTS ET À MOITIÉ PRIX

LES DESSERTS

PARFAIT GLACÉ AU VIN CUIT	13.-
TARTE TATIN & GLACE VANILLE	14.-
CAFÉ GOURMAND	13.-
LES GLACES AU LAIT DE BREBIS DE PUIDOUX (LA BOULE) CHOCOLAT / FLEUR DE LAIT / RAISIN À LA LIE / VIN CUIT	4.80
SORBETS / GLACES DE L'ARTISAN GLACIER À LA CONVERSION (LA BOULE) ABRICOT / CITRON / CASSIS / VANILLE / CAMEL BEURRE SALÉ / PISTACHE / CAFÉ	4.80
CAFÉ GLACÉ	12.-
GLACE BREBIS AU RAISIN À LA LIE & LIE DE CHARDONNE	13.-
SORBET ARROSÉ (CITRON & LIMONCELLO / ABRICOT & ABRICOTINE / CITRON & VODKA)	13.-

VIANDE DE PORC (CH), MARCASSIN (EU / CH, SELON ARRIVAGE), CHEVREUIL (EU / CH, SELON ARRIVAGE)

TRUITE (CH), SANDRE (CH),

LÉGUMES ET FLEURS COMESTIBLES PROVENANT PRINCIPALEMENT DES FERMES PRAZ BONJOUR (BLONAV), PRIMAPRAZ (MONT PÉLERIN), LA SOLIDE (MONT PÉLERIN) & LA ROCAMBOLE (ST-LÉGIER)

CHAMPIGNONS: PLEUROTTE (MISSION MYCELIUM À VEVEY)

FROMAGES DE CHEZ J.DUTTWEILER (THIERRENS), CAPRILAIT (FOREL) ET FROMAGERIE PILLER (SEMSALES)

TOUTES NOS PRÉPARATIONS SONT «FAITES MAISON».

SUR DEMANDE NOS COLLABORATEURS VOUS DONNERONT VOLONTIERS DES INFORMATIONS SUR LES METS QUI PEUVENT DÉCLENCHER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES