

CARTE DES METS

À LA

**DEMI—LUNE**

CHARDONNE











CARTE DES METS



## À L'APÉRO

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


## SALADES & SOUPE

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

## ENTRÉES

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

## POISSONS

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

## VIANDES

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



= SANS GLUTEN



= SANS LACTOSE



= VÉGÉTARIEN



= VÉGÉTALIEN

## LE COIN DES VÉGÉTARIENS

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

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

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

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