

# Carte de saison



## ~Entrées :

Carpaccio de bœuf, toasts et beurre (Huile de colza au beurre, citron vert, gruyère des Sagnettes)	CHF	19.-
Terrine de chevreuil, toasts et beurre	CHF	15.50
Croûte aux morilles 1 pain	CHF	18.-
-----		
Planchette apéritif	CHF	17.-
Saucisse sèche	CHF	9.50
Salade mêlée	CHF	Petite 8.- Grande 13.50
Portion de frites	CHF	6.50
Potage du jour et pain	CHF	8.50
Potage du jour et pain + fromage de la région	CHF	13.50
Croûte aux morilles	2 pains	CHF 28.-
Croûte aux morilles	3 pains	CHF 37.-
Assiette de légumes chauds + salade mêlée	CHF	28.-
Assiette de fromages de la région	CHF	Petite 11.- Grande 17.50
Rösti campagnard (compris avec potage ou salade mêlée) (Œuf, jambon et fromage Britchon)	CHF	27.-
Croûtes au fromage avec jambon 2 pains	CHF	20.-
Œuf au plat la pièce	CHF	3.50
Fondue Chaux-des-Taillères <u>Sur Réserve</u> : <b>2 personnes</b> (Fondue dans le pain, échalote et lard)	CHF	24.50 p. pers
Fondue (fromage de la Vallée) <b>2 personnes</b>	CHF	22.- p. pers

~Les viandes : *Y compris avec potage ou salade mêlée, choix de légumes et pommes frites maison*

	Une portion / Double service	
Filets mignons de porc sauce poivre	CHF 36.-	49.-
Filets mignons de porc sauce ail des ours	CHF 36.-	49.-
Filets mignons de porc sauce aux morilles	CHF 42.50	56.-
Filet de bœuf, nature	CHF 40.50	54.50
Filet de bœuf sauce poivre	CHF 45.-	61.-
Filet de bœuf sauce ail des ours	CHF 45.-	61.-
Filet de bœuf aux morilles	CHF 49.50	65.50
Côtelette de porc « Bichonnée »	CHF 27.-	



~En suggestion :

Carpaccio de bœuf, salade mêlée et frites (Huile de colza au beurre, citron vert, gruyère des Sagnettes)	CHF	Petit 26.50	Grand 31.-
Roast-Beef froid, sauce tartare, salade mêlée et frites	CHF	Petit 26.50	Grand 31.-
Entrée Roast-Beef froid	CHF	19.-	

**Chers clients.**

**Nous vous rendons attentifs au fait ; plus la commande est variée ; plus l'attente sera longue.**

**Et que toute modification d'un plat ou d'un mets peut entraîner un supplément de prix, voire de l'attente.**

**Allergène :**

**En ce qui concerne les allergies : Merci de réserver votre plat en avance !**

**Veillez demander conseil à notre personnel de service qui se fera un plaisir de répondre à vos attentes.**

## Provenance des viandes :

Bœuf	:	Suisse
Veau	:	Suisse
Porc	:	Suisse
Lièvre	:	Uruguay
Chevreuil	:	Suisse ; U.E.
Sanglier	:	Suisse ; U.E.
Cerf	:	Nouvelle Zélande
Poulet	:	Suisse

Vallée de la Brévine Sibérie de la Suisse record du froid -41,8



Paiement accepté en euros  
TVA incluse : 8.1%

## ~Desserts : Coupes de glaces et desserts Maison

		Petit	/	Grand
Café glacé avec crème	CHF	7.50	/	11.50
*Coupe Danemark (servit avec du chocolat chaud maison)	CHF	8.-	/	12.-
Sorbet vieux marc raisins	CHF			12.-
Colonel vodka	CHF			12.-
Coupe Jamaïque, raisins et chantilly	CHF			12.-
Coupe général « Whisky »	CHF			14.-
*Meringue glacée, chantilly (Glaces mûre, mirabelle)	CHF	10.50	/	12.50
*Meringue glacée, double crème (Glaces mûre, mirabelle)	CHF	10.50	/	12.50
Parfait glacé, flambé mocca sans alcool / avec alcool	CHF	10.-	/	11.-
Vacherin cassis, meringue écrasée	CHF			11.-
Soufflé glacé au Grand Marnier	CHF			11.50
Soufflé glacé à l'absinthe	CHF			11.50
Cornet à la crème	CHF			6.-

### **Desserts de saison :**

\*Coupe vermicelle, meringue écrasée  
(Purée de marron, glace vanille et chantilly)



\*Moelleux au chocolat et sa glace framboise

\*Chaud-froid et sa glace pruneaux

Portion de fromages de la région

**\*Arômes différents supplément de 1.- merci**

CHF 10.50 / 14.-

CHF 12.50

CHF 10.50

CHF 11.- / 17.50

## ~Nos arômes de glaces et sorbets Maison :

### Portion de glace :

Une boule	CHF	4.50
Deux boules	CHF	7.50
Trois boules	CHF	10.50
Supplément de crème chantilly	CHF	1.80
Supplément de crème double	CHF	2.80
Dessert Surprise pour enfant (Figurine, boule de glace à choix)	CHF	5.-

### Arômes glaces :

Abricot, Cannelle, Caramel, Cassis, Chocolat, Fée Verte, Framboise, Fraise, Jamaïque, Mirabelle, Mocca, Mûre, Noisette, Pistache, Pruneau, Vanille

### Arômes sorbets:

Banane, Citron, Poire,

### Glaces arrosées :

Abricot	&	Abricotine
Citron	&	Vodka
Fée verte	&	Absinthe
Framboise	&	Framboise
Mirabelle	&	Mirabelle
Mocca	&	Baileys
Poire	&	Williams
Pruneau	&	Prune
Vanille	&	Gentiane

1 Boule et liqueur CHF 9.-

2 Boules et liqueur CHF 12.-

## **Proposition de menus pour banquets** (À partir de 10 personnes)

### **Les entrées :**

1). Roulades de jambon aux légumes gratinées	CHF	15.50
2). Terrine de chevreuil (faite maison), toasts et beurre	CHF	15.50
3). Croûte aux morilles 1 pain	CHF	18.-
4). Croûtes aux morilles 2 pains	CHF	28.-
5). Vitello tonnato	CHF	19.-
6). Mousseline de brochet (NE) (faite maison), toasts	CHF	17.50
7). Roast-beef (froid), sauce tartare	CHF	19.-

### **Les menus :**

1). Rôti de porc au four	CHF	25.50
2). Jambon à l'os « du Gourmet »	CHF	25.50
3). Langue de bœuf, sauce câpres et pomme purée	CHF	25.50
4). Bœuf braisé	CHF	26.50
5). Roast-beef (chaud) à la Bordelaise	CHF	35.50
6). Filets mignons de porc aux morilles (1service)	CHF	42.50
7). Fondue chinoise Bichonne (viande fraîche)	CHF	40.50
8). Fondue Bourguignonne	CHF	40.50
9). Fondue Chaux-des-Taillères (Dans le pain, lard et échalotes)	CHF	24.50
Possibilité d'avoir sauce aux poivres ou ail des ours	CHF	3.50

**Compris en entrée soit d'un potage ou d'une salade mêlée.**

**Accompagnement à choix :**

**pommes de terre frites / gratin dauphinois**

**spätzlis / pâtes / risotto / rösti**

**Et d'un choix de légumes frais de saison.**

### **Les desserts :**

*\*Peut avoir dessus une inscription, dessin, logo*

1). *Vacherin glacé et meringué aux arômes assortis	CHF	10.-
2). *Soufflé glacé au Grand Marnier ou à l'Absinthe	CHF	11.50
3). *Forêt noir	CHF	11.50
4). Omelette norvégienne	CHF	15.50
5). Flan maison au caramel	CHF	11.-
6). Bavarois aux fruits	CHF	12.-
7). Salade de fruits frais	CHF	12.-
8). Chaud-froid de fruits	CHF	10.50
9). Fromages du pays	CHF	11.-

### **De la qualité avant tout :**

**Nous essayons d'acheter que des produits de première fraîcheur, de les respecter au mieux lors de leurs préparations maison, de les mettre en valeur pour vos yeux et papilles !!!**

### **Allergène :**

**En ce qui concerne les allergies :**

**Merci de réserver votre plat en avance !**

**Veuillez demander conseil à notre personnel de service qui se fera un plaisir de répondre à vos attentes.**

**Menus composés pour les banquets**  
**(Sur réservation)**

1.

*Potage ou salade mée*  
\* \* \*  
*Croûte aux morilles (1 pain)*  
\* \* \*  
*Bœuf braisé*  
*Pommes frites, choix de légumes*  
\* \* \* CHF 44.50  
*Salade de fruits frais*  
(avec dessert) CHF 56.50

2.

*Potage ou salade mée*  
\* \* \*  
*Roast-beef (chaud) à la bordelaise*  
*Pommes frites, choix de légumes*  
\* \* \* CHF 35.50  
*Bavarois aux fruits*  
(avec dessert) CHF 47.50

3.

*Terrine de chevreuil*  
*Toasts et beurre*  
\* \* \*  
*Potage ou salade mée*  
\* \* \*  
*Jambon à l'os*  
*Gratin dauphinois, haricots*  
\* \* \* CHF 41.-  
*Soufflé glacé au Grand-Marnier*  
(avec dessert) CHF 52.50

4.

*Mousseline de brochet (NE), toasts*  
\* \* \*  
*Potage ou salade mée*  
\* \* \*  
*Filets mignons de porc aux morilles (1service)*  
*Pommes frites, choix de légumes*  
CHF 60.-

**Sur demande d'autres propositions !!!**  
**Possibilité de changer les premiers plats (entrée) dans les menus,**  
**idem pour les desserts !**

*Paiement accepté en euros, TVA incluse : 8.1%*