

Menu de la fête des Mamans



(Samedi 9 mai 2026 midi et soir, et Dimanche 10 mai 2026 à midi)

Duo de terrine, chevreuil et lapin, toasts et beurre

ou

Carpaccio de bœuf, toasts et beurre

(Huile de colza au beurre, ail des ours, rebibes de vieux gruyère)

ou

Croûte aux chanterelles fraîches (1 pain)

* * *

Potage ou salade mêlée

* * *

Longe de veau (cuisse), sauce à l'ail des ours

Pommes frites maison

Choix de légumes

* * *

L'éclat de tendresse

(gâteau aux noisettes, glace noisette et chantilly)

ou

Crème vanille aux quartiers de fraises et meringue écrasée

ou

Soufflé glacé au Limoncello



Plat, potage ou salade CHF 42.-

Plat, entrée, potage ou salade CHF 57.50

Complet avec dessert CHF 70.-

Bonne Fête
Maman 


Bon Appétit !!!

Carte de saison

~Entrées :

Carpaccio de bœuf, toasts et beurre (Huile de colza au beurre, citron vert, gruyère des Sagnettes)	CHF	19.-
Roast-Beef froid, sauce tartare	CHF	19.-
Terrine de chevreuil, toasts et beurre	CHF	15.50
Croûte aux morilles 1 pain	CHF	18.-



Planchette apéritif « Léon » (sans fromage)	CHF	17.-
Saucisse sèche	CHF	9.50
Assiette de fromages de la région	CHF	Petite 11.- Grande 17.50

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	28.50
Croûte aux morilles	3 pains	CHF	37.50

Assiette de légumes chauds + salade mêlée	CHF	28.50
---	-----	-------

Rösti campagnard (compris avec potage ou salade mêlée) (Œuf, jambon et fromage Britchon)	CHF	27.50
---	-----	-------

Croûtes au fromage avec jambon 2 pains	CHF	20.50
Œuf au plat la pièce	CHF	3.50

Fondue Chaux-des-Taillères Sur Réserve : **2 personnes**

(Fondue dans le pain, échalote et lard)	CHF	25.-	p. pers
---	-----	------	---------

Fondue (fromage de la Vallée) 2 personnes	CHF	22.50	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 36.50	49.50
Filets mignons de porc sauce ail des ours	CHF 36.50	49.50
Filets mignons de porc sauce aux morilles	CHF 43.-	56.50
Filet de bœuf, nature	CHF 41.-	55.-
Filet de bœuf sauce poivre	CHF 45.50	61.50
Filet de bœuf sauce ail des ours	CHF 45.50	61.50
Filet de bœuf aux morilles	CHF 50.-	66.-
Côtelette de porc « Bichonnée »	CHF 27.50	



~En suggestion :

Carpaccio de bœuf, salade mêlée et frites (Huile de colza au beurre, citron vert, gruyère des Sagnettes)	CHF	Petit 27.-	Grand 31.50
Roast-Beef froid, sauce tartare, salade mêlée et frites	CHF	Petit 27.-	Grand 31.50

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 !

Veuillez 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
Boulangerie	:	Suisse, La Sagne Joris Ammann

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, Rhum raisins et chantilly	CHF			12.-
Coupe général « Whisky »	CHF			14.-
*Meringue glacée, chantilly (Glaces mûre, coing)	CHF	10.50	/	12.50
*Meringue glacée, double crème (Glaces mûre, coing)	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 Limoncello	CHF			11.50
Soufflé glacé à l'absinthe	CHF			11.50
Cornet à la crème	CHF			6.-

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

Coupes Bichonnées : (Glaces arrosées aux choix)

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

1 Boule et liqueur CHF 9.-
2 Boules et liqueur CHF 12.-

Desserts de saison :

*Moelleux au chocolat et sa glace framboise	CHF	12.50
*Chaud-froid et sa glace pruneaux	CHF	10.50

Nouveauté :

Café « Livia » (à choix café, expresso ou thé) (Gaufre maison, coulis de caramel et rosasse de crème chantilly)	CHF	11.-
---	-----	------

Portion de fromages de la région	CHF	11.- / 17.50
----------------------------------	-----	--------------

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

Desserts enfants :

Dessert Surprise pour enfant (Figurine, boule de glace à choix)	CHF	5.-
Coupe « Alec » (Petite Danemark, chocolat chaud et smartises)	CHF	8.-

~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

Arômes glaces :

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

Arômes sorbets:

Banane, Citron, Poire,