

Menu des Amoureux

(Week-end St-Valentin Vendredi 13 février le soir
Samedi 14 février midi et soir / Dimanche 15 février midi)

Duo de terrines Lapin et Chevreuil, toasts et beurre

* * *

Noix de Saint-Jacques sur son lit de poireaux

* * *

Salade mêlée

* * *

Filets mignons de porc, sauce bolets de la région

Pommes frites maison

Choix de légumes

* * *

Le dessert de Cupidon

(Gaufre maison, glace vanille, sauce caramel et vermicelle)

ou

Carpaccio d'ananas et son sorbet citron

ou

Soufflé glacé au Whisky



Menu sans entrée + salade, sans dessert CHF 45.-

Menu avec une entrée à choix + salade + dessert CHF 65.-

Menu complet CHF 75.-



Bon appétit !!!

Carte d'hiver

~Entrées :

Carpaccio de cerf, toasts et beurre (Huile de noisette, citron vert, gruyère des Sagnettes)	CHF	19.-
Terrine de chevreuil, toasts et beurre	CHF	15.50
Croûte aux morilles 1 pain	CHF	18.-
<hr/>		
Planchette apéritif « Léon » (sans fromage)	CHF	17.-
Saucisse sèche	CHF	9.50
Assiette de fromages de la région	CHF	Petite 11.- Grande 17.50
<hr/>		
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
<hr/>		
Croûtes aux morilles 2 pains	CHF	28.50
Croûtes aux morilles 3 pains	CHF	37.50
<hr/>		
Assiette de légumes chauds + salade mêlée	CHF	28.50
<hr/>		
Rösti campagnard (compris avec potage ou salade mêlée) CHF (Œuf, jambon et fromage Britchon)		27.50
<hr/>		
Croûtes au fromage avec jambon 2 pains	CHF	20.50
Œuf au plat la pièce	CHF	3.50
<hr/>		
Fondue Chaux-des-Taillères <u>Sur Réservation</u> : 2 personnes (Fondue dans le pain, échalote et lard)	CHF	25.- p. pers
<hr/>		
Fondue (fromage de la Vallée) 2 personnes	CHF	22.50 p. pers



~Menu de saison : (Janvier, février et mars)

Tripes à la Neuchâteloise (compris avec potage ou salade mêlée) CHF 24.50

(vinaigrette et mayonnaise fait maison, pommes de terre en robe des champs)



~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 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 aux morilles CHF 50.- 66.-

Côtelette de porc « Bichonnée » CHF 27.50

~En suggestion :

Carpaccio de cerf, salade mêlée et frites CHF Petit 27.- Grand 31.50

(Huile de noisette, citron vert, gruyère des Sagnettes)

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	:	Argentine
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 mocco 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)	CHF	11.-
(Gaufre maison, coulis de caramel et rosasse de crème chantilly)		

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,