

Carte d'automne

~Pour bien commencer :

Planchette « Léon » (saucisse sèche et gruyère)	CHF	17.-
--	-----	------

~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
Crème de courge	CHF	10.50

~Mets végétarien :

Assiette du chasseur « Bredouille » :	CHF	31.50
---------------------------------------	-----	-------

Salade mêlée ou potage aux légumes, spätzlis maison ou nouilles, fruits frais, choux de Bruxelles, choux rouge, aïrelles, purée de marrons et marrons chaud au caramel.

Croûte aux morilles	2 pains	CHF	28.50
Croûte aux morilles	3 pains	CHF	37.50

Menu chasse du terroir :

Crème de courge

* * *

Salade mêlée

* * *

Saucisse à rôtir de sanglier, Sauce brune oignons

« **Boucherie de la Sibérie** »

Spätzlis maison et sa garniture

* * *

Chaud-froid et sa glace aux pruneaux



Plat + salade, sans dessert	CHF	27.50
Plat + crème de courge + salade, sans dessert	CHF	38.-
Menu complet avec dessert	CHF	48.50

~Chevreuil :

(Compris avec salade mêlée ou potage aux légumes, spätzlis maison ou nouilles, fruits frais, choux de Bruxelles, choux rouge, airelles, purée de marrons et marrons chaud au caramel.)

**Sauce grand Veneur*

Une portion :

Civet de chevreuil Maison	CHF	36.-
* Médaillons de chevreuil (gigot)	CHF	44.-
* Selle de chevreuil	CHF	51.-

Variante en deux services (2personnes) :

Un service civet et un service * médaillons (gigot)	CHF	59.-
Un service civet et un service de *selle	CHF	66.-
* Un service médaillons (gigot) et un service *selle	CHF	70.-



~Lièvre :

* Filet de lièvre	CHF	39.-
-------------------	-----	------

~En suggestion :

Carpaccio de cerf, salade mêlée et frites	CHF	Petit 27.-	Grand 31.50
(Huile de noisette, citron vert, gruyère des Sagnettes)			

~Les viandes :

Y compris avec potage aux légumes ou salade mêlée, choix de légumes et pommes frites maison

Une portion / Double service

Filets mignons de porc sauce poivre	CHF	36.50	54.-
Filets mignons de porc sauce aux morilles	CHF	43.-	61.-
Filet de bœuf, nature	CHF	41.-	59.50
Filet de bœuf sauce poivre	CHF	45.50	66.-
Filet de bœuf aux morilles	CHF	50.-	70.50

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	:	Argentine
Chevreuril	:	Suisse ; U.E.
Sanglier	:	Suisse ; U.E.
Cerf	:	Nouvelle Zélande
Poulet	:	Suisse
Boulangerie	:	Suisse, La Sagne Joris Ammann



Rentrée de chasse fructueuse dans la région !!!

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

Paieement accepté en euros
TVA incluse : 8.1%

Pour finir en douceur

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, ananas)	CHF	10.50	/	12.50
*Meringue glacée, double crème (Glaces mûre, ananas)	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
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 :



Petit / Grand

*Vermicelle, meringue écrasée
(Purée de marron, glace vanille et chantilly)

CHF 10.50 / 14.-

*Marron chaud caramélisés et sa glace vanille

CHF 14.-

*Chaud-froid et sa glace pruneaux

CHF 10.50

La petite douceur :

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**

Pour les mini-gourmands :

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, Ananas, Cannelle, Caramel, Cassis, Chocolat, Fée Verte, Framboise, Fraise, Jamaïque, Mocca, Mûre, Noisette, Pistache, Pruneau, Vanille, Verveine citronnée

Arômes sorbets:

Banane, Citron, Poire