

Dégustez nos spécialités...

« Le pendu »

Une délicieuse entrecôte pendue et flambée devant vous...

(pas de flambage en terrasse)

Garnie de légumes ou salade

et pommes allumettes maison ou pâtes ou riz

Et d'une somptueuse sauce au poivre vert...

Cheval : 38. -

Bœuf : 40. -

« Le filet d'omble au cidre et morilles »

Garni de légumes ou salade

et pommes allumettes maison ou pâtes ou riz

37. -

« Le contre-filet de bœuf 3 mousquetaires »

Contre-filet de bœuf garni de foie gras tiède et champignons de Paris, le tout arrosé d'une fine sauce au vin rouge.

Garni de légumes ou salade

et pommes allumettes maison ou pâtes ou riz

49. -

Le chef vous propose...

Menu Challensois

Filet de sandre à la crème de citron vert

Contre-filet de bœuf sauce Cheval Blanc

Pommes allumettes maison, légumes

Coupe du Talent

58. -

Menu du chef

*Saladine de saumon fumé
et son chutney de tomate et abricot*

Brochette de noix de St-Jacques au lard

Pavé de filet de cheval au Pinot noir

Riz, légumes

Crème brûlée

66. -

Les entrées

- *Croûte aux champignons* 19. -
- *Salade gourmande*
(au saumon fumé et foie gras) 26. -
- *Salade verte* 7. -
- *Salade mêlée* 9. -
- *Escargots de Bourgogne ½ douzaine* 15. -
- *Brochette de St-Jacques au lard* 22. -
- *Fagottinis truffés à la crème de curcuma* 21. -
- *Foie gras de canard maison à l'armagnac* 26. -

Les pâtes

- Tortellini au basilic 24. -
- Tagliatelle alla carbonara 25. -
- Penne aux morilles et safran 29. -

Les poissons

- Filets de perche meunière 36. -
- Filet de sandre à la crème de citron vert 36. -
- Grosses crevettes sautées à l'ail
(à décortiquer par vos soins) 37. -
- Filet d'omble au cidre et morilles 37. -

Les garnitures : salade ou légumes et pommes

allumettes maisons ou pâtes ou riz ou pommes nature
cuites à la minute (15-20minutes)

Les viandes

- *Steak de cheval* 30. -

- *Tournedos de cheval* 43. -

- *Filet de bœuf* 44. -

Les sauces : *Dijonnaise, Poivre vert,*

Cheval Blanc, Beurre maison

Les garnitures : *légumes ou salade*

et pommes allumettes maison ou pâtes ou riz

- *Filets mignons de porc aux champignons* 39. -

Les garnitures : *légumes ou salade*

et pommes allumettes maison ou pâtes ou riz

- *Steak tartare de bœuf* 37. -

Servi avec toast et pommes allumettes maison

Les fondues

(servi uniquement côté café et 2 personnes minimum)

- Fondue bourguignonne
Avec pommes allumettes et salade
De cheval 38. -
De bœuf 39. -
- Fondue au fromage de Penthériéaz 25. -

Le coin des enfants

- Portion de pommes allumettes 7. -
- Jambon cuit avec pommes allumettes 10. -
- Penne napolitaine 9. -
- Mini steak avec pommes allumettes 15.50
- Mini filets de perche 16. -

Pas valable pour les adultes

La carte de la chasse

Entrées

- Cassolette de champignons 20. -
- Terrine de gibier « artisanale » 19. -

Les plats

- Mignons de cerf aux chanterelles 46. -
- Noisettes de chevreuil Grand-veneur 48. -
- Filet de sanglier 43. -

Les garnitures : Légumes et fruits de saison, spätzli maison ou pâtes

Le flambi :

- Brochette de chevreuil et cerf flambée 48. -

Selle de chevreuil servie sur plat

Par personne 59. -

(Min. 2 pers.)

Le Menu du chasseur

Terrine de gibier « artisanale »

Mignon de cerf aux chanterelles

Spätzli, fruit et légumes de saison

Torta della nonna et

Glace caramel

67. -