



L'AUTOMNE

POUR L'APÉRO



- Planchette de saucisses sèches du Canton 12.00
- Planchette mixte (saucisse sèche et fromages des Ponts) 13.00

ENTRÉES TRADITIONNELLES

- Salade Verte, petite ou grande 6.00 / 9.00
- Salade Mêlée, petite ou grande 9.00 / 14.00
- Potage du jour, servi à la soupière 8.00

ENTRÉES DE SAISON

- Crème de courge maison de la région 11.00
- Terrine maison de gibier, crudités automnales et confit de baies au poivre citronné 17.50
- Poêlée de champignons, crumble de Gruyère et glace aux bolets maison 18.50
- Mignons de chevreuil sautés sur salades aux saveurs du verger 21.00

NOS PROPOSITIONS DE CHASSE

- Assiette « Végé », garniture chasse complète, poêlée de champignons et spätzlis maison 31.50
- Atriaux maison de Sanglier de la région aux myrtilles 38.50
- Souris de Chevreuil, mijotée façon Grand-Maman 39.50
- Entrecôte de Cerf aux bolets séchés 43.50
- Médallions de Chevreuil au poivre rose 46.00
- Selle de Chevreuil désossée au poivre rose (sur réservation préalable uniquement) 53.00

TOUS CES PLATS SONT SERVIS SUR ASSIETTE AVEC NOS GARNITURES FAITES 100% MAISON
Choux rouges braisés / Marrons caramélisés / Pomme aux airelles / Choux de Bruxelles
Poire pochée au vin rouge épicé / Raisins ET SPÄTZLIS MAISON

PLATS TRADITIONNELS ISSUS DE NOS BOUCHERS PRÉFÉRÉS

- Jambon à l'os (NE), frites ou röstis maison, légumes de saison 29.00
- Rumsteak de Bœuf (CH), frites ou röstis maison, légumes de saison 35.50
- Entrecôte de Bœuf « Simmental », (CH) rassis sur os, frites ou röstis maison, légumes 45.50
- Idem mais servie avec l'accompagnement de chasse 54.50
- Beurre maison 4.00
- Beurre maison « café de paris » 4.50
- Une des sauces chasse à choix 7.00

!!! DURANT LA SAISON DE CHASSE ET COMME D'HABITUDE, NOS FAMEUX CORDON-BLEUS NE SONT SERVIS QUE SUR RESERVATION UNE SEMAINE AU PREALABLE !! MERCI DE VOTRE COMPREHENSION !!!

LE FROMAGE, TOUJOURS DE SAISON

- Fleur-du-Bied (« tomme » des Ponts) sur röstis maison 22.00
- Fondue au fromage maison, 100% Gruyère des Ponts, 200 gr. ou 250 gr. 24.00 / 29.00
(sur réservation et servie uniquement en brasserie)

POUR LES P'TITS LOUPS

- Tranche panée des Ponts, frites maison et légumes de saison 13.00
 - Jambon à l'os NE, frites maison et légumes de saison 14.00
- ... ou la plupart de nos mets de la carte en format réduit...

TOUS NOS PLATS SONT REALISES « MINUTE » PAR NOTRE EQUIPE DE CUISINE, CELA DEMANDE DE LA PRECISION ET DU TEMPS ! Merci de votre compréhension, particulièrement lors de grosse affluence ou de commande très « variée ».

Nous nous efforçons de privilégier au maximum nos producteurs et fournisseurs locaux, sauf rares exceptions, tous nos produits sont de la région, ou proviennent de Suisse ! Cela n'est malheureusement pas possible pour la majorité de la chasse. Nous ne nous approvisionnons toutefois pas en dehors de l'Europe.

Faites-nous part de vos allergies et intolérances, nous pourrons ainsi vous conseiller au mieux.
Provenance des viandes : Porc : CH / Bœuf : CH / Veau : CH / Sanglier : CH / Cerf : A/EU / Chevreuil A/EU