

Les Menus Gourmands du Chasseur

Menu Fénin

Salade du buffet

Feuilleté Forestière

Entrecôte de Boeuf 150gr

Sur ardoise

Pommes frites et légumes

Parfait glacé à l'absinthe

44.50

Menu Vilars

Salade du buffet

Filets de perche meunière

Entrecôte de boeuf 150gr

Sur ardoise

Pommes frites et légumes

Sorbét prune arrosé

48.-

Menu Sauls

Salade Campagnarde

Filets de perche meunière

Filets mignons de porc

« Sauce forestière »

Pommes frites et légumes

Crème brûlée maison

49.-

Prix en franc suisse (CHF)

TVÄ 8.1 % inclus

Entrées & salades

Salade mêlée du buffet	7.50
Grand saladé du buffet	12.50
Salade Campagnarde Douceâtre, lardons, œuf, croûtons au vinaigre de framboises	11.-
Terrine de foie gras de canard maison	23.-

Entrées chaudes

Feuilleté aux morilles	16.-
Raviolis fourrés aux truffes noires et ricotta Fromage râpé et beurre noisette	16.-

Nos tartares

Coupé au couteau

Tartare de boeuf

200gr. 29.-

250gr. 34.-

Tartare de cheval

200gr. 24.-

Servi avec saladé du buffet, toasts, beurre et pommes frites

Poissons & Crustacés

Filés de Perche meunière	petite portion	28.-
	grande portion	36. -
Supplément de sauce tartare CHF 2.-		

Filés de loup de mer rôti à l'huile d'olive,
confit de tomates et coulis de pesto 37.-

Filés de loup de mer à la Neuchâteloise
Sauce vin blanc, câpres et oignons blancs 37.-

Quazes de crevettes géantes flambées au cognac 37.-

Quazes de crevettes géantes à la persillade flambées au pastis 37.-

Les poissons et crustacés sont accompagnés d'une petite salade du buffet
Garniture au choix : Pommes nature, frites ou riz

Les Pâtes

Raviolis fourrés aux truffes noires et ricotta 27.-



Viandes de bœuf sur ardoise

L'Entrécôte

S (env.150gr.)	31.-	L (env.250gr.)	43.-
M (env.200gr.)	37.-	XL (env.300gr.)	49.-

L'Filet

S (env.150gr.)	35.-	L (env.250gr.)	47.-
M (env.200gr.)	41.-	XL (env.300gr.)	53.-

Viandes de cheval sur ardoise

L'Entrécôte

S (env.150gr.)	29.-	L (env.250gr.)	39.-
M (env.200gr.)	34.-	XL (env.300gr.)	44.-

Les viandes sur ardoise sont accompagnées d'une salade du buffet et servies avec sauces maison et une garniture au choix : Pommes frites, pâtes, gratin ou légumes du marché.

Poids pour bons mangeurs XX...XL

Provenance des Viandes :

Bœuf : Suisse, Paraguay, Uruguay
Cheval : Uruguay, Europe
Porc : Suisse
Veau : Suisse
Volaille : Suisse, Slovaquie
Canard : France
Gibier : Europe, Nouvelle-Zélande
Crevettes : Pacifique
Filets de loup : Turquie
Filets de porc : Pologne, Estonie
Saumon : Norvège



Prix en franc suisse (CHF)
TVA 8.1% incluse

Lès duos sur ardoisè

Saladè du buffè

Entrècôtè de bozaf èt chèval

M (ènv.200gr.)	34.-
L (ènv.250gr.)	40.-
XL (ènv.300gr.)	46.-

Sèrvis avèc unè garniturè au choix :
Pommès fritès, pâtes, gratin dauphinois ou légumès



Prix en franc suisse (CHF)
TVA 8.1% incluse

Viandes sur Assiette

Fillets mignons de porc « sauce morilles »	38.-
Filet de boeuf sauce Stroganoff flambé a là vodka, env. 180gr.	43.50
Filet de boeuf sauce morilles, env. 180gr.	47.50

Les viandes sont accompagnées d'une salade du buffet,
Garniture au choix, pommes frites, pâtes, gratin dauphinois et légumes du marché

Les Fondus à discrétion du « Chasseur »

Viande fraîche coupée au couteau

Fondus chinois 42.50 par pers.

Viande de boeuf, cheval
Minimum 2 personnes

Fondus vigneronne « Auberge » 42.50 par pers.

Viande de boeuf, cheval
Minimum 2 personnes

Les fondus sont accompagnés d'une salade du buffet et
Service avec sauces maison, pommes frites, fruits et cornichons



Prix en franc suisse (CHF)
TVA 8.1% incluse

Nos desserts maison

Mozzarella au chocolat et sa boule de glace vanille voir avec le personnel la possibilité	13.-
Poire pochée au vin rouge et épices Et boule de glace cannelle	12.-
Parfait glacé à l'absinthe	11.-
Profiteroles maison	11.-
Carpaccio d'oranges aux épices d'hiver et boule de glace cannelle	12.-
Crème brûlée	11.-
Cornet à la crème	5.-

Prix en francs suisse (CHF)
TVA 8.1% incluse