

# Les Menus Gourmands du Chasseur

## Menu Fenin

Salade du buffet

\*\*\*

Feuilleté Forestière

\*\*\*

Entrecôte de Bœuf 150gr

Sur ardoise

Pommes frites et légumes

\*\*\*

Parfait glacée à l'absinthe

43.-

## Menu Vilars

Salade du buffet

\*\*\*

Filets de perche meunière

\*\*\*

Entrecôte de bœuf 150gr

Sur ardoise

Pommes frites et légumes

\*\*\*

Sorbet prune arrosé

47.-

## Menu Saules

Salade Campagnarde

\*\*\*

Filets de perche meunière

\*\*\*

Filets mignon de porc

« Sauce forestière »

Pommes frites et légumes

\*\*\*

Crème brûlée maison

48.-

## Entrées & salades

Salade mêlée du buffet	7.50
Grande salade du buffet	12.50
Salade Campagnarde	10.50
Doucette, lardons, œuf, croûtons, sauce italienne	

## Entrées chaudes

Feuilleté forestière	12.-
Feuilleté aux morilles	16.-
Raviolis fourrés aux truffes noires et ricotta	15.-
Fromage râpé et beurre noisette	

## Nos tartares

### Coupé au couteau

#### Tartare de bœuf

150gr.	Fr. 23.-
200gr.	Fr. 28.-
250gr.	Fr. 33.-

#### Tartare de cheval

200gr.	Fr. 23.-
--------	----------

Servis avec salade du buffet, toasts, beurre et pommes frites

## Poissons & Crustacés

Filets de Perche meunière	petite portion	26.50
	grande portion	33.-
Filets de perche meunière aux amandes	petite portion	28.-
	grande portion	35.-
Supplément de sauce tartare CHF 2.-		
Filets de Loup rôti à l'huile d'olive, confit de tomates et coulis de pesto		35.-
Queues de crevettes géantes flambées au cognac		34.50
Queues de crevettes géantes sautées à l'ail, persil, tomates cerises et piments		36.-
Les poissons et crustacés sont accompagnés d'une petite salade du buffet Garniture au choix : Pommes nature, frites ou riz		

## Les Pâtes

Tortellini à la crème	
Tortellinis farcis à la viande, crème, jambon, fromage râpé	18.-
Raviolis fourrés aux truffes noires et ricotta	25.-

## Viandes de bœuf sur ardoise

### L'Entrecôte

S (env.150gr)	29.-	L (env.250gr)	41.-
M (env.200gr)	35.-	XL (env.300gr)	47.-

### Le Filet

S (env.150gr)	33.-	L (env.250gr)	45.-
M (env.200gr)	39.-	XL (env.300gr)	51.-

## Viandes de cheval sur ardoise

### L'Entrecôte

S (env.150gr)	27.-	L (env.250gr)	37.-
M (env.200gr)	32.-	XL (env.300gr)	42.-

### Le Pavé

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

## Viande d'agneau sur ardoise

### Le Filet

S (env.150gr)	29.-	L (env.250gr)	41.-
M (env.200gr)	35.-	XL (env.300gr)	47.-

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 : USA, Canada  
Porc : Suisse  
Veau : Suisse  
Volaille : Suisse, Slovénie  
Canard : France  
Agneau : Nouvelle-Zélande  
Crevettes : Pacifique  
Loup : Turquie  
Filets de perche sauvages : Russie, Estonie

Prix en franc suisse (CHF)  
TVA 7,7% incluse

## Viandes sur Assiette

Filets mignons de porc « sauce Forestière »	31.-
Filets mignons de porc « sauce morilles »	36.-
Filet de bœuf « Chasseur » flambé au cognac	37.-
Supplément beurre café de paris maison	2.-
Sauce pinot noir	3.-
Sauce morilles	6.-

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

## Les Fondues à discrétion du « Chasseur »

Viande fraîche coupée au couteau

**Fondue chinoise** 39.50 par pers.  
Viande de bœuf, cheval et poulet  
Minimum 2 personnes

**Fondue vigneronne « Auberge »** 39.50 par pers.  
Viande de bœuf, cheval et poulet  
Minimum 2 personnes

Les fondues sont accompagnées d'une salade du buffet et  
Servies avec sauces maison, pommes frites, fruits et cornichons

## Nos desserts maison

Moelleux au chocolat  
et sa boule de glace vanille 10.-  
Voir avec le personnel la possibilité

Parfait glacé à l'absinthe 10.-

Profiteroles 10.-

Crème brûlée 9.50

Cornet à la crème 4.50

Pendant l'été nous vous proposons :

Coupe banana split 10.-  
Banane, glace vanille, crème chantilly

Prix en francs suisse (CHF)  
TVA 7,7 % incluse