

Auberge Du Chasseur



**Maria & Sonny Salih
et leur équipe vous
souhaitent la bienvenue**

**Pour le bon déroulement de votre repas, dès 10 personnes, nous vous conseillons
de grouper votre choix. Tous nos mets sont préparés à la minute,
ce qui nécessite une certaine attente.**

Nous vous remercions de votre compréhension et

Vous souhaitons de passer un agréable moment.

**Merci de bien vouloir annoncer votre allergie au personnel de service
avant la prise de commande**

**Auberge du Chasseur
Rue Léo-Chatelain 11
2063 Fenin**

Tél : 032 852 02 02 Fax : 032 852 00 00

www.auberge.ch email : contact@auberge.ch

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	
Terrine de foie gras de canard maison	19.-
Foie gras de canard poêlé, confis de figues, endives	24.-

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
Volaille : Suisse, Slovénie
Canard : France
Agneau : Nouvelle-Zélande
Gibier : Europe, Nouvelle-Zélande
Filets de perche sauvages : Russie

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

Les duos sur ardoise

Salade du buffet

Entrecôte de bœuf et cheval

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

Les trios sur ardoise

Salade du buffet

Entrecôte de bœuf, cheval et filet d'agneau

M (env.200gr.)	36.-
L (env.250gr.)	41.-
XL (env.300gr.)	48.-

Servis avec une garniture au choix :
Pommes frites, pâtes, gratin dauphinois ou légumes

Viandes sur Assiette

Filets mignon de porc « sauce Forestière » 29.50

Filets mignon de porc « sauce morilles » 35.50

Filet de bœuf « Chasseur » flambé au cognac 36.-

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, frites, pâtes, gratin et légumes du marché

Les Fondues à discrétion du « Chasseur »

Viande fraîche coupée au couteau

Fondue chinoise 38.- par pers.

Viande de bœuf ou cheval

Minimum 2 personnes

Fondue vigneronne « Auberge » 38.- par pers.

Viande de bœuf ou cheval

Minimum 2 personnes

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

Nos desserts maison

Moelleux au chocolat et sa boule de glace vanille Voir avec le personnel la possibilité	10.-
Poire pochée au vin rouge et épices et boule de glace cannelle	10.-
Parfait glacé à l'absinthe	9.50
Profiteroles	9.50
Tiramisu (arôme du moment)	9.50
Crème brûlée	9.-
Cornet à la crème	4.50

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

PDF Pro Evaluation