

# 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](http://www.auberge.ch) email : [contact@auberge.ch](mailto:contact@auberge.ch)

## Entrées & salades

Salade mêlée du buffet	7.50
Grande salade du buffet	12.50
Salade Campagnarde Douceâtre, lardons, œuf, croûtons, sauce italienne	10.50
Terrine de foie gras de canard maison	23.-

## Entrées chaudes

Feuilleté forestière	12.-
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

150gr. Fr. 25.-

200gr. Fr. 31.-

250gr. Fr. 37.-

#### Tartare de cheval

200gr. Fr. 28.-

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

## Poissons & Crustacés

Filets de Perche munière	petite portion	27.-
	grande portion	35.-

Filets de perche munière aux amandes	petite portion	29.-
	grande portion	37.-

Supplément de saucz tartarç CHF 2.-

Filets de Loup rôti à l'huile d'olive,  
confit de tomates et coulis de pesto 37.-

Queues de crevettes géantes flambées au cognac 37.-

Queues de crevettes géantes sautées à l'ail, persil,  
tomates cerises et piments 38.-

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 27.-

## Viandes de boeuf sur ardoise

### Le Entrécôte

S (env.150gr.)	30.-	L (env.250gr.)	42.-
M (env.200gr.)	36.-	XL (env.300gr.)	48.-

### Le Filet

S (env.150gr.)	34.-	L (env.250gr.)	46.-
M (env.200gr.)	40.-	XL (env.300gr.)	52.-

## Viandes de cheval sur ardoise

### Le Entrécôte

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

### Le Pavé

S (env.150gr.)	31.-	L (env.250gr.)	41.-
M (env.200gr.)	36.-	XL (env.300gr.)	46.-

## Viande d'agneau sur ardoise

### Le Filet

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

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 :

Boeuf : Suisse, Paraguay, Uruguay  
Cheval : USA, Canada  
Pore : Suisse  
Veau : Suisse  
Volaille : Suisse, Slovénie  
Canard : France  
Agneau : Nouvelle-Zélande  
Gibier : Europe, Nouvelle-Zélande  
Crevettes : Pacifique  
Filets de loup : Turquie  
Filets de porc : Pologne, Estonie  
Saumon : Norvège

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

## Les duos sur ardoise

Salade du buffet

\*\*\*\*\*

Entrécôte de boeuf et cheval

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

## Les trios sur ardoise

Salade du buffet

\*\*\*\*\*

Entrécôte de boeuf, cheval et filet d'agneau

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

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

## Viandes sur Assiette

Fillets mignons de porc « sauce Forêtière »	33.-
Fillets mignons de porc « sauce morilles »	38.-
Filet de bœuf « Chasseur » flambé au cognac, env. 180gr.	41.-
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 Fondus à discrétion du « Chasseur »

Viande fraîche coupée au couteau

Fondue chinoise 42.50 par pers.  
Viande de bœuf, cheval et poulet  
Minimum 2 personnes

Fondue vigneronne « Auberges » 42.50 par pers.  
Viande de bœuf, cheval et poulet  
Minimum 2 personnes

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