

la Carte

Automne

CHERS CLIENTS, CHÈRES CLIENTES,
Notre chef Nicolas et sa brigade, travaillent avec des produits frais cuisinés à la minute.
Cela peut engendrer une petite attente que vos papilles pourront nous pardonner. Merci de votre indulgence.

Pour
l'apéritif

ARDOISE DE VIANDES FROIDES
ET FROMAGES

22.-

ARDOISE DE VIANDE
SÉCHÉE DE CERF

18.-

Nos entrées

	entrée	plat
SOUPE DE POTIMARRON	10.-	
TERRINE DE SANGLIER & PICKLES DE LÉGUMES	18.-	
SALADE COMPOSÉE	6.-	13.-
BOUILLABAISSE Servie avec sauce rouille & croutons à l'ail	22.-	32.-
CHOUX À LA CRÈME DE JAMBON & CHAMPIGNONS	22.-	

Nos plats

CIVET DE CHEVREUIL façon grand-mère garnitures de chasse & spätzli	34.-
ENTRECÔTE DE CERF sauce grand veneur garnitures de chasse & spätzli	44.-
SELLE DE CHEVREUIL sauce grand veneur garnitures de chasse à volonté & spätzli - en un service	68.-
ASSIETTE VÉGÉTARIENNE garnitures de chasse & spätzli	32.-
Accompagnement chasse: chou rouge, raisin, chou de Bruxelles, aïelles, courge, poire à Botzi, purée de panais, pomme, coing.	
CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE frites, légumes du marché - minimum 30 minutes	44.-
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ DE J. ROMANENS (avec ail) 250G pain et/ou pommes de terre sur demande	26.-
FONDUE VACHERIN DE J. ROMANENS (avec ail) 250G pain et/ou pommes de terre sur demande	27.-

La 1ère portion de pommes de terre est incluse mais par souci de gaspillage,
les portions supplémentaires seront facturées 5.-

En dessert

FORÊT NOIRE REVISITÉE & GLACE COUREUR DES BOIS	14.-	ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION	12.-
CRUMBLE POMME-COING, GLACE CANNELLE	12.-	LES GLACES DE LA PROMENADE / LA BOULE vanille, chocolat, mocca, cannelle, fraise, raisin caramel au beurre salé, citron, coureur des bois	4.50
CRÈME BRULÉE À LA VANILLE	10.-	GLACES ARROSÉES	10.50
CAFÉ-THÉ GOURMAND	13.-	RAISIN & GRAPPA / GLACE COUREUR DES BOIS & SON WHISKY / FRAISE & LIQUEUR CHOCOLAT BLANC	
MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE (Laiterie Privet au Pâquier)	12.-	nos glaces sont servies avec un bricelet de la Gruyère (Le Domino à Epagny) et selon votre envie, crème double (+3.-) ou crème chantilly (+1.-)	
MERINGUES GLACÉES (arôme à choix)	14.-		

Si vous souffrez d'intolérances à certains produits, nous nous ferons un plaisir de vous aiguiller sur les plats les plus adéquats.
Notez qu'en cas d'allergie sévère, nous ne pouvons vous garantir à 100% l'absence d'allergène dans notre cuisine.

Menu St-Hubert

TERRINE DE SANGLIER
& PICKLES DE LÉGUMES

ENTRECÔTE DE CERF
garnitures de chasse
sauce grand veneur

FORÊT NOIRE
& GLACE COUREUR
DES BOIS

74.-

PROPOSÉ MIDI ET SOIR

Enfants

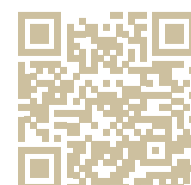
JAMBON DE LA BORNE,
FRITES, LÉGUMES

12.-

BOULE DE GLACE À CHOIX
GARNIE DE SMARTIES OU
MARSHMALLOWS

5.-

LA PROMENADE



SCANNEZ
LE QR CODE
POUR VISUALISER
NOTRE CARTE
DES METS !