

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 & FROMAGES

25.-

ARDOISE DE VIANDE SÉCHÉE
DE CERF

20.-

Nos entrées

SALADE COMPOSÉE AUTOMNALE

8.-

SOUPE DE POTIMARRON marrons glacés

14.-

TERRINE DE FAISAN pickles de légumes

19.-

CHOU D'ESCARGOTS EN PERSILLADE

22.-

BOUILLABAISSE sauce rouille et croûtons à l'ail

24.-

FOIE GRAS MI-CUIT

26.-

BRIOCHE feuilletée, CHOUX ROUGES et PICKLES de COING

Nos plats

CIVET DE CHEVREUIL FAÇON GRAND-MÈRE garnitures de chasse

36.-

ENTRECÔTE DE CERF sauce grand veneur et garnitures de chasse
façon ROSSINI +10.-

46.-

SELLE DE CHEVREUIL EN 1 SERVICE sauce grand veneur
garniture chasse à discrétion – (min 2 pers) – uniquement le soir

69.-

PRIX/PERS

ASSIETTE VÉGÉTARIENNE DE GARNITURES DE CHASSE
avec ou sans sauce grand veneur

32.-

FILET MIGNON DE PORC sauce aux champignons et légumes de saison

42.-

BOUILLABAISSE sauce rouille et croûtons à l'ail

36.-

CORDON BLEU DE VEAU, JAMBON DE LA BORNE & FROMAGE
sauce moutarde, frites et légumes de saison

45.-

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.-

☞ Les garnitures de chasse se composent de spätzli, chou rouge,
choux de bruxelle, marrons caramélisés, poire à botzi, compote de
pommes-coing, courge, raisins et airelles

En dessert

CRÈME BRÛLÉE

à la vanille bourbon de Madagascar

14.-

POIRE BELLE-HÉLÈNE DESTRUCTURÉE

14.-

CRÉMEUX MARRON

pomme caramélisée et marrons glacés

16.-

PARIS-BREST NOISETTE

glace Frangelico

16.-

CAFÉ-THÉ GOURMAND

14.-

ASSIETTE DE FROMAGES DE LA RÉGION

15.-

MERINGUES & DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE
(Laiterie Privet au Pâquier)

10.-

2 pièces

MERINGUES GLACÉES meringues + glace

14.-

LES GLACES DE LA PROMENADE

vanille | chocolat | mocca | Frangelico | marron
caramel beurre salé | poire | fraise | citron

4.50

PRIX/BOULE

GLACES ARROSÉES

poire & Williamine | marron & rhum |
chocolat & whisky

11.-

☞ Nos glaces sont servies avec un bricelet de la Gruyère
(Domino à Epagny) et selon votre envie,
crème double (+3.-) ou crème chantilly (+1.-)

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.

LA PROMENADE

Carte des vins au verre

Vins de chasse

Valais

SYRAH 2024 | Cave Luisier Vin, Valais

Verre

9.50

Btl

62.-

Vallée du Rhône

GIGONDAS LES JOCASSES 2022 | M. Chapoutier

11.-

75.-

Vins blancs

Fribourg / Vully

CHASSELAS VULLY | Château De Praz

Verre

4.70

Btl

23.-

50CL

Fribourg / Vully

LES 3 GRAPPES BLANC | Pinot Gris, Freiburger, Sauvignon Blanc | Simonet & Fils

7.50

49.-

Vaud

CLOS DE LA CRETTEZ OLLON | Chasselas Barrique Stéphane Cosandey

7.50

49.-

Valais

JOHANNISBERG | La Rive D'Or

5.10

25.-

50CL

Genève

PINOT GRIS | Cave Des Rothis Dardagny

7.-

46.-

Bourgogne

CHARDONNAY MÂCON-VILLAGES | Vuillemez Père & Fils

8.50

54.-

Loire

SAUVIGNON BLANC TOURAINE | Vignoble Guibault

7.50

49.-

Sud-Ouest

MONBAZILLAC | Domaine De L'ancienne Cure

8.-

52.-

Vénétie

PROSECCO

7.-

46.-

Vins rosés

Valais

OEIL-DE-PERDRIX | Cave Saint-Pierre

4.70

23.-

50CL

Provence

LA PROMENADE | Côtes-De-Provence

7.-

46.-

Vins rouges

Fribourg

LES 3 GRAPPES | Garanoir, Gamaret, Pinot Noir | Simonet & Fils VDP

7.50

49.-

Valais

PINOT NOIR | Le Blason D'Or

4.90

24.-

50CL

Tessin

LA CAMMINADE | Merlot | Domaine Vinattieri

9.50

62.-

Bordeaux

CHÂTEAU DE GIRONVILLE 2015 | Haut-Médoc

8.50

54.-

LA PROMENADE