



Menu tout Chasse

« Osez et Dégustez »

Tartare de chevreuil

~2 g sel

Bonbon de cerf

~2 g sel

Filet de lièvre sauté

~2 g sel / gluten

Civet de chamois

~2 g sel

Les trois entrecôtes

Cerf, chevreuil et chamois

Garniture Chasse

~2 g sel / lactose / gluten

Grand choix de fromages du chariot

Les trois sorbets

Menu complet Fr. 115.–

*Pour les personnes allergiques
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande*

** Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison*

Menu du moment

La Terrine maison garnie

~3 g sel

ou / et

Le Carpaccio de cerf et betterave

~2 g sel

ou / et

Le Risotto aux bolets

~3 g sel / Lactose / Caséine

L'Entrecôte de cerf

Garniture chasse

~3 g sel / Gluten / Lactose

ou

L'Emincé de chevreuil minute

Garniture chasse

~2 g sel / Lactose / Gluten

ou

Les Filets de perches

~2 g sel / Lactose

Le Chariot de fromages

Caséine

ou

La Mousse aux poires

~3 g sucre / Lactose

Menu 3 entrées Fr. 81.--

Menu 2 entrées Fr. 71.--

Menu 1 entrée Fr. 61.--

* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison

Entrées d'automne

| | |
|--|-----------|
| <i>Carpaccio de cerf</i> ~2 g sel / lactose | Fr. 21.-- |
| <i>Tartare de chevreuil, toast</i> ~2 g sel / œuf, légumes racines | Fr. 22.-- |
| <i>Terrine maison chasse</i> ~2 g sel / gluten | Fr. 18.-- |
| <i>Jambonnettes de caille sur lit de risotto au vin blanc</i> ~2 g sel / lactose | Fr. 24.-- |
| <i>Crème de courge</i> ~3 g sel / lactose / gluten | Fr. 12.-- |

Entrées traditionnelles

*Escargots du Mont d'Or sans coquilles :
au beurre maison*

| | |
|--|-----------|
| <i>Les 6</i> ~2 g sel / lactose | Fr. 10.-- |
| <i>Les 12</i> ~2 g sel / lactose | Fr. 19.50 |

*Pour les personnes allergiques
Veuillez informer nos collaborateurs à la commande*

* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label *Fait Maison*

Les grosses pièces

Selon arrivage

Selle de chevreuil, ~250g p.p.

Dès 2 personnes (2 services sur plat)

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri

prix p.p.

Fr. 58.--

Selle de chamois, ~250g p.p. selon arrivage

Dès 2 personnes (2 services sur plat)

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri

prix p.p.

Fr. 58.--

Râble de lièvre, ~250g p.p.

Dès 2 personnes (2 services sur plat)

~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri

prix p.p.

Fr. 46.--

Servi de la garniture chasse ~5 g sel / 2 g sucre

*Garnitures : Spätzli maison ou Nouilles **

~3g sel / lactose / gluten

** Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison*

Les mets gibier

Les trois entrecôtes de chasse

cerf, chevreuil, chamois

~3 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 58.--

Entrecôte de cerf 200g, sauce chasse

~3 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 48.--

Émincé minute de chevreuil et bolets

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 46.--

Escalopes minute de chevreuil et bolets

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 45.--

Caille désossée braisée au four et foie gras au torchon

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 51.--

Civet de cerf

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri / sulfites

Fr. 33.--

Servi de la garniture chasse ~5 g sel / 2 g sucre

*Garnitures : Spätzli maison sautés ou Nouilles **

~3g sel / lactose / gluten

*Nouilles du braconnier *1 (avec émincé de gibier)*

~5 g sel. Sauce : lactose / gluten / céleri

Fr. 31.--

Informations

Nous faisons aussi des demi-portions

* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison

Le coin sans gibier

Entrées

| | |
|---|-----------|
| Carpaccio de bœuf ~3 g sel / lactose / caséine | Fr. 21.-- |
| Risotto aux bolets ~3 g sel / lactose | Fr. 18.-- |
| Salade verte en feuilles, garniture du chef, sauce italienne ~1 g sel | Fr. 9.-- |
| Petite salade verte, sauce italienne ~1 g sel | Fr. 4.50 |

Plats

| | | |
|--|-------|-----------|
| Filets de perches meunières ~5 g sel / lactose / Gluten | 200g | Fr. 39.-- |
| Filet de bœuf ~5g sel sauce aux champignons de saison ou beurre café de Paris maison | 180 g | Fr. 46.-- |
| Tartare de bœuf ~3g sel / céleri / gluten (Worcester) / Œuf Toasts | 180g | Fr. 33.-- |

Servi de pommes allumettes maison



Provenance de la viande de chasse
Suisse, Autriche, Allemagne, France

Provenance des viandes et poissons
Bœuf: Suisse

Provenance des œufs
Le Lieu, l'Impasse du Loup

Perches
Lac de Joux Mr. J.-D. Meylan, Le Séchey
Elevage Valais

* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison

TVA 7,7% incluse