



# Carte d'automne

Bienvenue et Bon Appétit!

## SALADES ET ENTRÉES

Salade verte ..... 7.00

Salade composée ..... 8.50

Salade et chèvre bio de Lignières ..... 13.50

miel d'acacia, fruits secs, salade ..... SERVI EN PLAT PRINCIPAL 23.00

 Carpaccio de courge Butternut au sirop d'érable, vinaigrette aux noix ..... 14.50

Crème de courge, crème double de Gruyère et éclats de marrons à l'Amaretto ..... 15.50

Mi-cuit de foie gras de canard maison et compote de saison ..... 23.00

Tartare de bœuf ..... 17.00

SERVI EN PLAT PRINCIPAL 32.00

Carpaccio de cerf aux noix et condiments ..... 18.00

## PASTA, VEGAN & CO

Linguine aux moules, safran et courgettes.....	25.00
Linguine aux chanterelles.....	28.00
 Croquettes de pois chiche aux herbes, légumes de saison.....	28.00

## POISSONS & CO

Filets de perche meunière (origine: Suisse).....	42.00
Avec une salade composée, sauce tartare maison et garniture à choix	
Poisson du jour, selon arrivage.....	de 34.00 à 49.00
Moules de bouchot de la Baie du Mont St.-Michel AOP Servies en casserole avec des pommes frites	
Moules Marinières.....	25.00
Moules à la mode «Silex».....	27.00

## VIANDES


Steak de bœuf Café de Paris.....	33.00
Magret de canard des Landes aux aïelles.....	37.00
Filet de bœuf grillé, jus corsé, bolets et chanterelles.....	48.00

## SPÉCIALITÉS DE CHASSE

Accompagnées des garnitures traditionnelles de la chasse et de spätzli maison

Civet de cerf Grand-Mère.....	31.50
Suprême de perdreaux à l'Oeil-de-Perdrix d'Hauterive.....	37.50
Médallions de chevreuil, sauce au poivre tropical.....	49.50
Poêlée de bolets et chanterelles, garnitures de la chasse et spätzli maison.....	29.50

## DESSERTS

3 fromages de la région.....	8.00
Crème brûlée.....	10.00
Moelleux au chocolat noir.....	12.00
 Poire pochée à la vanille, sorbet au pain d'épice et sauce chocolat.....	12.00
Parfait glacé au Marc d'Hauterive.....	12.00
Vermicelles.....	12.00
Café gourmand.....	14.00

## POUR LES ENFANTS

Nuggets de poulet ou poissons panés et pommes frites.....	9.00
---	------

Dans la mesure du possible, nous cuisinons volontiers une petite assiette pour vos enfants, n'hésitez pas à nous solliciter!



Les plats marqués d'un  sont vegan, sans gluten et sans lactose

Allergies et intolérances: nous sommes à disposition pour vous renseigner et coordonner avec la cuisine la préparation de votre repas en fonction de vos restrictions!

Nos petits pains sont élaborés tous les jours par la boulangerie Charmillot aux Brenets!

#### ORIGINE DES VIANDES

Bœuf, Porc, Veau, Poulet: Suisse

Canard: FR

Perdreux: GB / FR

Cerf, Chevreuil: AUT / GER / SLO / POL (Europe, milieu naturel)

#### ORIGINE DES POISSONS

Perches: Suisse

Moules: FR

Prix en francs suisses (CHF) - TVA 7.7% incl.