



Bienvenue *Automne*

C a r t e d e s m e t s
d e l a c h a s s e
& b o i s s o n s



Menu Automne

ENTREE

1/2 CROÛTE AUX MORILLES	19.-
CRÈME DE COURGE ET POTIMARON	16.-
FOIE GRAS MAISON	21.-
Accompagné de son chutney de figues et oignons rouges	
SALADE VERTE	7.-
Sauce Maison	
TOMME VAUDOISE	9.-
Fromage régional sur planchette provenance : Fromagerie de l'Aiguillon Conod SA	
PLANCHETTE DU CHASSERON	29.-
Jambon cru, salami et fromage du pays planchette apéro pour 4 personnes	
1/2 PLANCHETTE DU CHASSERON	19.-
Jambon cru, salami et fromage du pays planchette apéro pour 2 personnes	



Toutes nos entrées
répondent aux
exigences du label
FAIT MAISON

LA CHASSE

NOS PLATS DE CHASSE

CROUTE AUX MORILLES EN PLAT 29.-

Morilles : provenance du Canada

CIVET DE CERF 29.-

Servi dans sa sauce gibier, spaetzli, choux rouges, choux de Bruxelles au beurre salé, marrons glacés au sirop d'érable du Canada, poire au vin rouge confiture d'airelles quartier de clémentine, fricassée de chanterelles et bolets du Chasseron

COTELETTE DE MARCASSIN 39.-

Servie avec sa grand veneur, spaetzli, choux rouges, choux de Bruxelles au beurre salé, marrons glacés au sirop d'érable du Canada, poire au vin rouge confiture d'airelles quartier de clémentine, fricassée de chanterelles et bolets du Chasseron

ENTRECOTE DE CHAMOIS 49.-

Servie avec sa sauce grand veneur, spaetzli, choux rouges, choux de Bruxelles au beurre salé, marrons glacés au sirop d'érable du Canada, poire au vin rouge, confiture d'airelles, quartier de clémentine, fricassée de chanterelles et bolets du Chasseron

Entrée au choix + plat de chasse + dessert au choix =
(Sauf: planchette et salade) 5.- de moins sur votre menu (Sauf: tarte du jour)



Tous nos plats
répondent aux
exigences du label
FAIT MAISON

Les Plats

NOS MEILLEURES VENTES

JAMBON FUMÉ À LA BORNE

Servi avec petite salade verte et röstis maison

29.-

MACARONI DU CHASSERON

Lardons, crème et fromage

22.-

TOMME POÊLÉE (100gr)

Servie avec röstis maison

24.-

DOUBLE TOMME POÊLÉE (200gr)

Servie avec röstis maison

32.-

RÖSTIS AU LARD

24.-

Servis avec un œuf au plat

CROÛTE AU FROMAGE NATURE

22.-

CROÛTE AU FROMAGE JAMBON ET ŒUF

26.-



Tous nos plats
répondent aux
exigences du label
FAIT MAISON

Pour les plus petits

MENU ENFANT -12ANS

CHICKEN NUGGETS*	15.-
Servi avec frites*	
RÖSTIS NATURE AVEC ŒUF	13.-
JAMBON FUMÉ À LA BORNE	16.-
Servi avec frites*	
PETITE PORTION DE FRITES*	6.-
GRANDE PORTION DE FRITES*	11.-

NOS FONDUES

FONDUE BACCHUS 39.-

Fondue Bacchus (réservation 24h00 à l'avance)
la fondue bacchus est une fondue où bœuf et poulet sont
trempés dans du vin blanc et rouge bouillant pour ensuite
être cuits avant d'être dégustés
Min, 2 pers 200gr par personne
servie avec petite salade verte, frites * et sauces maison.

FONDUE AU MAULER 29.-

SPÉCIALITÉ DE LA MAISON DEPUIS PLUS DE 30 ans
Min, 2 pers 200 gr par personne
POURQUOI PAS ACCOMPAGNÉE VOTRE FONDUE D'UNE
FLÛTE DE MAULER 7.- ?
Provenance de la fondue : laiterie du Marché à
Sainte-Croix, famille Sottas/laiteriedumarche.ch

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ 25.-

L'authentique fondue fribourgeoise
50% Gruyère 50% vacherin
Min. 2 pers, 200gr par personne



L'astérisque (*) signifie
que le plat ne répond pas
aux exigences du Label
FAIT MAISON

NOS DESSERTS MAISON

NOUVELLE CREATION DE LA CHEFFE

BURGER DE VERMICELLES AUX MARRONS

15.-

Exclusivité durant la chasse

X X X X X X

CRÈME BRÛLÉE

13.-

A la vanille bourbon

MOELLEUX DE MON ENFANCE

15.-

Servi avec une boule de glace vanille
provenance: LES OLIVIERS GLACES ARTISANALES
SAINTÉ-CROIX

MERINGUES CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE (3pcs)

15.-

TARTE DU JOUR

5.-

servie avec crème fouettée

POTS DE GLACES ARTISANALES 135ML

7.-

Provenance des glaces : LES OLIVIERS GLACES ARTISANALES
SAINTÉ-CROIX

MANGUE FRUIT DE LA PASSION
PISTACHE DE SICILE
SORBET FRAISE
CRÈME DE SPÉCULOS

CARAMEL SALÉ
VANILLE DES ÎLES
CAFÉ
CHOCOLAT

NOIX DE COCO
MOJITO
FLEUR DE LAIT
NOISETTE DU PIÉMONT



Tous nos desserts
répondent aux
exigences du label
FAIT MAISON