



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

ENTRÉES

1/2 CROÛTE AUX MORILLES



19.-

CRÈME DE COURGE ET POTIMARON



16.-

SALADE VERTE

Sauce Maison

7.-

TOMME VAUDOISE

Fromage régional sur planchette

Provenance : Fromagerie de l'Aiguillon Conod SA

9.-

PLANCHETTE DU CHASSERON

Jambon cru, salami et fromages du pays

 Planchette apéro pour 4 personnes

32.-

1/2 PLANCHETTE DU CHASSERON

Jambon cru, salami et fromages du pays

 Planchette apéro pour 2 personnes

19.-



Toutes nos entrées
répondent aux
exigences du label
FAIT MAISON

LA CHASSE

NOS PLATS DE CHASSE

CROÛTE AUX MORILLES EN PLAT

Provenance : morilles du Canada



29.-

CIVET DE CERF

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

32.-

CÔTELETTES DE MARCASSIN

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

39.-

MIGNONS DE CHAMOIS

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

49.-



**Entrée au choix + plat de chasse + dessert au choix =
5.- de moins sur votre menu**

Excepté : planchettes, salade verte, tarte du jour



Tous nos plats
répondent aux
exigences du label
FAIT MAISON

Les Plats

NOS MEILLEURES VENTES

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

Servis avec un œuf au plat

24.-

CROÛTE AU FROMAGE NATURE

22.-

CROÛTE AU FROMAGE JAMBON ET ŒUF

26.-



Tous nos plats
répondent aux
exigences du label
FAIT MAISON

NOS FONDUES



FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ



25.-

✓ L'authentique fondue fribourgeoise : 50% Gruyère 50% vacherin

👤 Min. 2 pers, 200gr par personne

Provenance de la fondue : laiterie du Marché à Sainte-Croix, famille Sottas
laiteriedumarche.ch

FONDUE AU MAULER



29.-

☀️ SPÉCIALITÉ DE LA MAISON DEPUIS PLUS DE 30 ans !

👤 Min. 2 pers, 200gr par personne

🍷 Pourquoi pas accompagnée votre fondue d'une flûte de Mauser 7.- ?

FONDUE BACCHUS

39.-

📅 Réservation 24h 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.
Servie avec petite salade verte, frites * & sauces maison.

👤 Min. 2 pers, 200gr par personne
Possibilité d'avoir de la viande de chasse en supplément 10.-/pp

Pour les plus petits

MENU ENFANT -12ANS



CHICKEN NUGGETS*

15.-

Servi avec frites*

RÖSTIS NATURE AVEC ŒUF

13.-

PETITE PORTION DE FRITES*

6.-

GRANDE PORTION DE FRITES*

11.-



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

NOS DESSERTS MAISON

NOUVELLE CRÉATION DE LA CHEFFE

BURGER DE VERMICELLES AUX MARRONS

Exclusivité durant la chasse

15.-



CRÈME BRÛLÉE

À la vanille bourbon

14.-



MOELLEUX DE MON ENFANCE

Servi avec une boule de glace vanille

Provenance : LES OLIVIERS GLACES ARTISANALES SAINTE-CROIX

16.-



MERINGUES CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE

3 pièces

15.-



TARTE DU JOUR

Servie avec crème fouettée

6.-



Tous nos desserts
répondent aux exigences
du label FAIT MAISON