



*Robert Chatelan, et Jacques Alain Clément,  
Ainsi que l'ensemble du personnel vous souhaitent  
La bienvenue au Raisin.*

*Printemps 2010*



# *Les entrées*

*Six escargots au beurre maison 14.- ou  
douze escargots... 18.-*

*(L'animal le plus lent de la carte... compter plus d'une dizaine de  
minutes pour le voir poindre)*

*Terrine de campagne garnie 13.-*

*Croûte aux champignons 16.-*

*\* en plat principal avec les salades 24.-*

*Entrée du menu du marché dès 12.-*

*Entrée du menu de saison dès 15.-*

*Notre traditionnel plateau de salades 9.- p.p.*

*En plat unique 12.- p.p.*

*(Il est inclus avec tous les plats principaux marqués d'un \*)*

*Assiette de viande froide 18.-*

*\*Assiette de viande froide + salades 24.-*

*Filet de sandre à la crème de ciboulette 18.-*

*Cocktail de crevettes Sauce Calypso 16.-*

*Fricassée de petits clous aux crevettes 19.-*

*(Chanterelles, armillaires et crevettes à la crème)*

# *Les Poissons et fruits de mer*

*\*Filet de sandre à la crème de ciboulette 30.-*

*\*Filets de rouget grillés au beurre Amandine 30.-*

*\*Cassolette de Saint-Jacques aux senteurs de safran 37.-*

*\*Fondue Neptune, diverses sortes de poissons à faire cuire dans un bouillon parfumé aux senteurs marines. Sauces en accord, elle est garnie de riz à la Smyrne. 39.-*

*\*Poêlée de gambas : Le plat du Raisin qui a sa propre clientèle. Certains ne viennent que pour ça. Fond de tomate, ail, fines herbes et crème. 37.- (non décortiquées)*

*\*Nage de veau de mer : Apprêté avec une sauce au curry thaï, ce plat est relevé et plaira aux clients privilégiant l'ensemble force délicate qu'il répand. 33.-*

*\*Tartare de saumon 29.60*

*\*et à découvrir en page «Les Flambés»  
les grosses crevettes 35.-*

## *Les garnitures*

*\*Les salades à la mode des Cullayes sont servies avant chacun des plats principaux marqués d'un \*. Du riz à la Smyrne, des frites, des pâtes ou des croquettes rœsti garnissent tour à tour vos mets. Des légumes agrémentent les grillades. Il n'est pas facile de proposer cette carte aux groupes de 10 personnes et plus. Le Menu du Marché, Le Menu de saison sont plus aisés à réaliser.*





# Les Grandes Traditions

*\*Filet de bœuf nature 170 gr 36.-  
120 gr 30.-*

*\*Entrecôte de cheval nature 27.-*

*\*Entrecôte de cheval double, Sauce  
moutarde 58.- (Tranchée à table pour deux personnes)*

*\*Quatuor de filets mignons de porc  
sauce forestière 30.-*

*\*Petite marmite de veau au curry indien 36.- (min. 2 personnes)*

*\*Filets mignons de porc sauce morilles et cornes d'abondance  
36.50*

*\*Riz Casimir (Emincé de volaille au curry et ses fruits) 29.-*

*\*Médallions de bœuf poivrade 31.-*

*\*Filet d'agneau grillé  
Sauce à la provençale Fr. 37.-*

*\*Tartare de bœuf 29.60 200 g*

*\*Demi-tartare de bœuf 23.- 110 g*

## Les sauces

*Moutarde 4.70*

*Beurre maison 4.70*

*Poivrade 4.70*

*Champignons 6.20*

*Morilles et cornes d'abondance 8.-*

# *Le coin saisonnier !*

*Pour commencer...*

*Capuccino de morilles Fr. 12.-*

*Fricassée de chanterelles fraîches Fr.15.-*

*Risotto aux chanterelles Fr. 15.-*

*Melon et jambon cru Fr. 15.-*

*Melon au Porto Fr. 12.-*

*Pour suivre...*

*Fricassée de chanterelles fraîches Fr.24.-\**

*Entrecôte de bœuf grillée et son ragoût  
de chanterelles à la crème Fr. 37.-\**  
(Nature Fr. 33.-\*)

*Risotto aux chanterelles Fr. 26.-\**

*Et par tous les temps...*

*\*Pot-au-feu servi en casserole  
Sauces vinaigrette et mayo... Fr. 26.-*

*\* y compris le choix de salades*





## *Les Flambés préparés en salle*

*\*Pavé de bœuf sauce Voronoff 35.-*

*\*Entrecôte de bœuf au poivre du  
Sichuan 36.-*

*\*Rognons de veau à la parisienne 35.-*

*\*Grosses crevettes (décortiquées)*

*Au poivre vert, au coulis de tomate et à la crème 35.-*

*Pour des raisons pratiques... maximum deux choix de flambés  
possible par table. Merci de votre compréhension.*

## *L'idée du Jorat*

*\*Jambon de campagne à la sauce aux morilles  
et cornes d'abondance 35.- p.p. minimum 2 personnes*

*\* y compris le choix de salades*



# Les Fondues

*\*Exotique : Viande de bœuf macérée dans un mélange d'huile, d'épices et d'alcool, 35.-  
(Commande indispensable une demi-journée avant.)*

*\*Bourguignonne : La fondue sans commentaire... 34.-*

*\*Vigneronne: Viande de veau à faire cuire dans un duo de bouillon et de rosé. 35.-*

*\*Fin de mois: Même préparation que la vigneronne mais le veau est remplacé par des filets de dinde. 29.-*

*\*Fitness: Viande de bœuf en fines escalopes à faire cuire dans un bouillon de légumes relevé, agrémentée de sauces maison. 33.-*

*\*Fifty-fifty: Comme la Fitness mais moitié dinde, moitié bœuf 30.-*

*\*Neptune Fr. 39.- : Voir en page « Poissons et Fruits de mer »*

*\*La Fondue Bressanne: Dés de volaille panés, à faire griller dans de l'huile chaude. 33.-*

*Fromage: 200 gr. 21.-      250 gr. 25.-*

*Les fondues à la viande ou au poisson, se servent si possible dès deux personnes, elles sont précédées des traditionnelles salades. Elles sont agrémentées de riz à la Smyrne et de cinq sauces maison. Les suppléments de viandes ou de poissons seront comptés à prix d'ami: 4.- les 100 grammes.*

*Les fondues Exotique, Bourguignonne, Bressanne ainsi que celles au fromage ne sont servies qu'au café.*

# Spécialités hebdomadaires

*Histoire et envie de dynamiser certains jours et soirs, nous vous proposons ci-après quelques spécialités servies ponctuellement !*

*Dimanche soir : \*Filets de perche meunière, y compris le choix de salades et une garniture au choix 28.- et également la même offre que le lundi soir sur le Menu de Saison*

*Lundi soir : Nous vous accordons un rabais de Fr. 5.- par personne sur notre Menu de Saison (dès Fr. 57.-) (Hors P.G.)*

*Mardi : Ce n'est pas drôle... rien ! C'est notre jour à nous. Fermeture hebdomadaire ! (De cas en cas, nous pouvons ouvrir dès un minimum de quinze personnes).*

*Mercredi soir: Soirée « Madame » Apéritif maison offert aux tablées composées uniquement de dames. (Kir mûre vin blanc ou jus de fruit) (Hors P.G.)*

*Jeudi soir: Rabais de Fr. 5.- sur toutes les fondues à la carte. (Sauf le plat du mois si d'aventure c'était une fondue...). (Hors P.G.)*

*Vendredi midi: Le café est offert après votre repas. (Hors P.G.)*

*(Hors P.G. = Il n'est pas possible de cumuler rabais ou gratuités si vous présentez un Passeport Gourmand.)  
Merci de votre compréhension.*



*Les douceurs comprises  
ou presque... avec les menus !*





## *Nos desserts «Menu» sans supplément*

*Coupe glacée ou non... aux fraises*

*Meringue glacée ou Chantilly*

*Tartelette aux fraises*

*Salade d'abricots à l'eau... bénite*

*Trio de sorbets (sans alcool)*

*La petite Danemark (Glace vanille, Chantilly et chocolat chaud)*

*Le Brigadier (Sorbet pamplemousse arrosé de vermouth)*

*Pâtisserie maison selon l'humeur du chef*

*Crème brûlée*

*Coupe Jamaïque Glaces rhum-raisin et vanille, Chantilly + quelques morceaux d'ananas.*

*Beignets aux pommes sur crème anglaise... quand la cuisine est ouverte.*

*Café ou Chocolat glacé (glace mocca ou chocolat, Chantilly, topping)*

*Cassata Chantilly Maraschino ou Perlimpinpin*

*Coupe Alexandra (Glaces vanille et caramel, Chantilly sucre brûlé et amandes)*

*Profiteroles au chocolat Farcies de glace vanille*

*Deux boules au choix avec ou sans crème*

*Ananas au kirsch*

*Verrine de fromage blanc (sans sucre, aux fruits de saison)*

*Ou si le cœur vous en dit, un dessert surprise mais uniquement pour l'ensemble de votre tablée. (Sans supplément)*

*Sur commande nous réalisons également Bavaois aux fruits, Forêt-Noire, Mille-feuilles, tourtes au citron ou au chocolat, vacherins glacés ou non glacés etc.*

# Nos desserts «Menu» avec un supplément de Fr. 3.50 \*

*Coupe Dijonnaise* Sorbet cassis, chantilly et liqueur de Cassis

*Le MMS...* Muscat... Mangue sorbet... y a pas photo !

*Assortiment de sorbets en dégustation* Huit petites boules

*Coupe «Déclaration d'Amour»* Sorbet fruit de la passion et Soho

*Coupe Irlandaise* Glace vanille, chantilly et crème de Whisky

*La coupe Surprise* Trois boules au hasard, chantilly et liqueur

*Le simple Soldat du Val-de-Travers* Glace pistache arrosée d'Absinthe + Chantilly

*Le Séparatiste québécois* Glace vanille, Chantilly et sirop d'érable

*Le Valaisan* Sorbet abricot et Abricotine ou *Le Williams* Sorbet poire et Eau de vie de poire

*La Maréchale* Sorbet framboise et eau-de-vie de Framboise

*Parfait Mocca flambé* Nature : sans supplément

*Sorbet Colonel* Sorbet citron et Vodka

*Les Orphelines...* Sorbet pruneau... Pruneau

*Le Brigand du Jorat* Glace vanille, Chantilly et vin cuit tiède

*Général* Glace vanille et Whisky

*Le Cardinal* Sorbet cassis et Gin

*L'Objecteur...* Glace pistache arrosée de Fernet menthe

*S.C.F...* Glace cannelle, Chantilly et liqueur à l'orange

*Sorbet Normand* Sorbet pomme et Calvados

*Fraises flambées à l'Absinthe* Fr. 12.- p.p. à la carte ou

Fr. 8.- après un menu du Marché ou de Saison.

(\*prix fixe et sans rabais pour les porteurs de Passeports Gourmands)



# Notre carte de thés et tisanes

Au Raisin nous privilégions le service de thés et de tisanes en feuilles... à quelques rares exceptions. Alors ne dites pas simplement ... un thé ! Mais faites votre choix dans les senteurs et saveurs suivantes. Pardonnez-nous d'avoir par simplification numérotés nos thés.

## Classiques noirs et aromatisés

1. Ceylan
2. Darjeeling
3. Thé des moines
4. Earl Grey
5. Cannelle
6. Noël
7. Liaisons dangereuses
8. Soirée d'hiver
9. Raspoutine
10. Lapsang Souchong (fumé)
11. Citron
12. Orange «Jaïpur»
13. Jasmin

## Thés blancs

14. Thé blanc (Asie) Aux feuilles argentées
15. Black et white (Thé blanc aux pépites de chocolat)

## Rooibos

16. Nature
17. Magic spices
18. Kalahoui (Chocolat, citronnelle.)

## Verts

19. Original de Chine
20. Vallée du Nil (Bergamote, jasmin, rose, fruits exotiques)
21. Senteurs du Maroc (vert et menthe)
22. Littel Bouddha (vert, lotus et fleurs de jasmin)

## Tisanes

23. Verveine
24. Menthe
25. Tilleul
26. Camomille
27. Cynorhodon
28. Fleurs d'oranger
29. Fenouil
30. Thym,
31. Tisane du matin (fraisier, framboisier, mélisse etc.)
32. Tisane du repos
33. Tisane digestive
- 34 Ecorce de fruits « Feu de cheminée »

**La tasse: Fr. 3.50    La portion Fr. 4.80**