

AL'Enseigne du Restaurant

Le Raisin

Les Cullayes

Luljete et Ali Sheqiri

Succ. de R. Chatelan et J.A. Clément*

ainsi que l'ensemble du personnel vous souhaitent une
chaleureuse bienvenue!

Ils vous remercient de tout cœur de votre visite et
formulent leurs vœux pour un joyeux printemps 2017!



« Les entrées »

Six escargots au beurre maison 14.- ou la douzaine 18.-
(L'animal le plus lent de la carte...Compter une dizaine de minutes pour le voir poindre)

Feuilleté aux champignons 15.-

Cappuccino aux morilles et cornes d'abondance 16.-

Entrée du Menu du marché 13.-

Terrine de campagne 15.-

Assiette de viande froide assortie 18.- ou Assiette de viande des Grisons 22.-

Filet de sandre à la crème de ciboulette 19.-

Cocktail de crevettes Sauce Calypso 17.-

Fricassée aux deux chanterelles et aux crevettes 20.-

Melon et jambon cru 18.-

Melon au Porto 13.-

Carpaccio 16.- (En plat principal 25.-*)

Assiette de filet de truite saumonée fumée 19.80

Avec les entrées les salades ne sont pas comprises, si vous désiriez manger juste une entrée et une salade, un supplément de Fr. 10.- vous sera compté.

* y compris le choix de salades.



« Les Poissons et fruits de mer »

*Filets de sandre à la crème de ciboulette 31.-

*Cassolette de Saint-Jacques à la crème safranée 39.-

*Filet de saumon sauce à l'écrevisse 33.-

*Joues de cabillaud au curry 33.50

*Fondue Neptune, 40.- Diverses sortes de poissons à faire cuire dans un bouillon parfumé aux senteurs marines. Sauces en accord et garnie de riz à la Smyrne

*Poêlée de gambas : Fond de tomate, ail, fines herbes et crème. (Attention les bêtes ne sont pas décortiquées) 38.-

*Tartare de saumon 200 gr 32.- 120 gr 25.-

*Les grosses crevettes flambées (en salle) 38.- (Elles sont décortiquées... sauf une !)

* y compris le choix de salades.



« Les plats principaux »

*Filet de bœuf nature 170 gr 37.-, 120 gr 31.-

*Chateaubriand et ses trois sauces 88.- pour 2 personnes (ou 132.- pour 3... etc. etc.)

*Entrecôte de cheval nature 29.-

*Entrecôte de cheval double, Sauce moutarde 62.- pour deux personnes, ou 93.- pour trois personnes (Tranchée et servie en deux fois)

*Quatuor de filets mignons de porc sauce forestière 32.-

*Filets mignons de porc aux morilles et cornes d'abondance 38.-

*Marmite de veau au curry indien 38.- (min. 2 pers.)

*Riz Casimir : émincé de volaille au curry & ses fruits 29.-

*Médallions de bœuf poivrade 34.-

*Filet d'agneau grillé nature *34.-

*La marmite de pot-au-feu Fr. 27.-

*Jambon de campagne sauce morilles et cornes d'abondance 35.-

*Tartare de bœuf 200gr 32.- ou 120gr 25.-

Les sauces : Beurre maison 5.- Poivrade 5.- Champignons 7.- Moutarde 5.-
Morilles & cornes d'abondance 8.- Curry 5.- * y compris le choix de salades

« Les Garnitures »

Les salades à la mode des Cullayes sont servies avant chacun des plats principaux(*). Du riz à la Smyrne, des frites, des pâtes et des croquettes roesti garnissent tour à tour vos mets ainsi que des légumes. Pour les groupes dès 11 personnes nous proposons prioritairement le Menu du Marché ou le Menu de Saison. A la carte, chaque précommande est la bienvenue et nous permet d'être agréablement préparés et fournis. Nous disposons également d'une liste de menus sur commande. Principalement à l'endroit et quelques uns à l'envers.

* y compris le choix de salades.



« Les Flambés »

Souvent préparés devant vous... parfois en cuisine ! (Dès deux personnes pour les porteurs de Passeport Gourmand)

*Pavé de bœuf sauce Voronoff 37.-

*Rognons de veau à la parisienne 36.-

*Grosses crevettes (elles sont décortiquées sauf une !)
au poivre vert, au coulis de tomate et à la crème 38.-

*Entrecôte de bœuf au poivre de Sichuan 39.-

Pour des raisons pratiques et de feux, nous ne pouvons flamber que deux choix simultanément à la même table.

« Les Ardoises du Jeudi »

(Chaque jeudi le chef vous propose ses viandes sur ardoise avec leurs légumes, quelques frites et trois sauces ou beurres en accord)

*Filet de bœuf 220 gr. sur ardoise, 42.-

*Pavé de cœur de Parisienne 220 gr. sur ardoise, 37.-

*Entrecôte de cheval 220 gr. sur ardoise, 33.-

*Filet d'agneau grillé, (une pièce, environ 200gr) sur ardoise 37.-

* y compris le choix de salades



« Les Fondues »

Au bouillon, légèrement relevée, agrémentée d'une julienne de légumes, de champignons chinois et de vin rosé :

*La Vigneronne: Avec de la viande de veau coupée en petits morceaux 37.-

*Fin de mois: comme la Vigneronne mais le cher veau est remplacé par des filets de dinde. 31.-

*Fitness: De fines escalopes de bœuf, coupées au couteau et non à la trancheuse 35.-

*Fifty-fifty: Semblable à la Fitness mais les escalopes sont de dinde et bœuf 33.-

Toujours au bouillon, mais légèrement différent, découvrez la Neptune à Fr. 40.- en page « Poissons »

À l'huile...

*Exotique: Viande de bœuf en cubes, macérée dans un mélange d'huile, d'épices et d'alcool 37.-
(Commande indispensable une demi-journée avant, temps de marinade.)

*Bourguignonne: La fondue sans commentaire... 36.- (si possible sur commande)

*La Fondue Bressane: dés de volaille panés à faire griller. 35.- (si possible sur commande)

Au fromage: 200 gr. 23.- 250 gr. 27.-

Les fondues à la viande ou au poisson se servent si possible dès deux personnes. Elles sont précédées des traditionnelles salades et sont agrémentées de riz à la Smyrne et de 5 sauces maison. Les suppléments de viandes ou poissons sont comptés à prix d'ami : Fr 5.- les 100 grammes. Les fondues Exotique, Bourguignonne, Bressane ainsi que celles au fromage ne sont servies qu'au café. Merci de votre compréhension et d'y penser lors de votre réservation de table.

* y compris le choix de salades



« Le Plat du Mois »

Chaque mois le Raisin vous suggère un plat dès 28.- et une bouteille à Fr. 28.-

En ce mois de l'arrivée du printemps 2017
nous vous proposons notre traditionnelle et incontournable :

Fondue Fifty-fifty

De fines tranches de bœuf et de dindes coupées au couteau à
faire cuire dans un bouillon mouillé de rosé, agrémenté
d'épices diverses et de petits légumes en julienne.

Cinq sauces mayonnaises et du riz à la Smyrne
l'accompagnent.

La suppression des salades ne modifie pas le prix.

Bon appétit!

Côté soif...

Le Raisin vous invite à découvrir le choix du moment
(également à Fr. 28.- ou fr. 5.- le dl.)
Dans la carte des vins en page No 3.



« Spécialités hebdomadaires »

Histoire et envie de dynamiser certains jours et soirs, nous vous proposons ci-après quelques offres ou spécialités proposées ponctuellement !

Dimanche soir : *Filets de perche aux beurrés de petites herbes et une garniture au choix 28.-

Lundi soir : Nous vous accordons un rabais de Fr 5.- par pers. sur notre Menu de Saison (dès 62.-)
(Hors P.G et pas de rabais les lundis fériés)

Mardi : Ce n'est pas drôle... rien ! C'est notre jour à nous. Fermeture hebdomadaire !

Mercredi midi : Un petit dessert est offert après votre assiette du jour

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

Jeudi soir : Nous vous accordons un rabais de Fr 4.- par pers. sur les fondues à la carte dès Fr. 31.-
(Hors P.G et pas de rabais le Jeudi de l'Ascension)

Vendredi le 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 ou action similaire) Merci de votre compréhension.

* y compris le choix de salades.



« Choix de Menus sur commande »

Sur simple demande et sans engagement demandez notre liste de menus sur commande dès 8 personnes et également nos menus sur commande proposés « A l'envers » dès 2 personnes.

Pour votre information, dès 11 personnes nous nous réservons le droit de ne proposer que les Menu du Marché ou de Saison. Il vous est également possible de nous passer des précommandes des mets de cette carte! (Toujours disponible version imprimable sur notre site Raisin.ch)

Pour les Menus du Marché et de Saison, jusqu'à 24 personnes, les choix des entrées et des plats ne sont pas nécessaires à l'avance.

Pour les groupes plus grands, la commande d'un menu est nécessaire. Nous ne servons pas deux menus sur commande à la même table, (Exception faite pour nos hôtes végétariens et en période de chasse.) Avant d'être proposé à vos hôtes le menu choisi doit nous être soumis. Pour les banquets effectués dans la Salle communale des Cullayes, il est nécessaire d'effectuer votre choix du menu et des vins au minimum 10 jours avant.

Nous remercions de tout cœur nos clients qui, même au départ de leur foyer, nous informe d'un changement du nombre de couverts, parfois un moindre détail nous enlève une épine du pied et nous permet d'augmenter le confort et des uns et des autres. Il n'est pas nécessaire de nous appeler pour des changements d'horaire de moins de 30 minutes.

Notre site www.raisin.ch est régulièrement mis à jour!



« Carafe d'eau »

L'eau de notre village est contrôlée régulièrement par l'Etat de Vaud. Depuis 2010 son traitement est exempt de chlore.

Nous nous réservons le droit de vous la facturer Fr. 2.50 par personne, sauf si les boissons consommées dépassent la somme de Fr. 5.- par personne.

Avec le Passeport Gourmand et les bons cadeaux promotionnels (Cadeaux24, Smart Box, My days ou similaire) la carafe d'eau n'est pas autorisée, cependant pour les inconditionnels de l'eau du robinet et qui pour des raisons écologiques la privilégient, nous avons décidé de l'accorder, cependant le prix facturé est de Fr. 2.50 par personne même si d'autres boissons l'accompagne.

Nous vous remercions de votre compréhension.

Réservations :

Savez-vous que depuis Internet vous pouvez à loisir déposer vos réservations. Soit via notre site en cliquant sur « Réservations en deux clics » ou par courriel à info@raisin.ch Ainsi vous pouvez inscrire vos désirs... salle de préférence, affinité avec telle ou tel employé(e), commande de menus, etc. etc. Notre cuisine est ouverte dès 11h45 le midi et dès 18h45 le soir. Une fois ces périodes entamées, nous vous conseillons d'utiliser plutôt le téléphone que le logiciel « réservations en deux clics ». Quant aux courriels, prévoir un délai de lecture de 24 heures. Les titulaires de Passeport Gourmand doivent prendre en compte **la règle no 6** et faire leur réservation 24h à l'avance. Merci de votre compréhension.



« Les douceurs comprises ou presque... avec le Menu du Marché »

A la carte et avec les assiettes du jour, ces desserts ne sont pas compris. Vous avez loisir de demander au personnel la carte des desserts avec les prix.



« Les douceurs »

Coupe aux fraises (avec ou sans glace vanille, avec ou sans Chantilly, avec ou sans topping fraise)

Meringue glacée ou Chantilly

Trio de sorbets (sans alcool)

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

Le Brigadier (Sorbet pamplemousse arrosé de vermouth)

Pâtisserie du jour... selon l'humeur et le temps du chef et Tartelettes aux fraises

Crème brûlée

La Jamaïque Glaces rhum/raisin & vanille, Chantilly et morceaux d'ananas.

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

Café glacé (glace Moka, Chantilly, topping)

Chocolat glacé (glace chocolat, Chantilly, topping)

Cassata Chantilly ou Maraschino

Coupe Alexandra (glaces vanille & caramel, Chantilly sucre brûlé & amandes)

Profiteroles au chocolat farcies de glace vanille

Une ou deux boules au choix avec ou sans crème

Ananas au kirsch ou nature

Parfait Moka nature (non flambé)

Le Sombrero... Sorbet citron arrosé de Coca-Cola

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, Bavarois aux fruits, Forêt-Noire, Mille-feuilles, Tourtes au citron ou au chocolat, Vacherins glacés (deux parfums) Arôme supplémentaire 2.50 par personne.



« ...et les desserts avec un supplément de Fr. 3.50* »

Le Valaisan: Sorbet abricot et Abricotine

Parfait Moka flambé

Le Colonel: Sorbet citron et Vodka

Le Général: Glace vanille et Whisky

Coupe Dijonnaise: Sorbet cassis, chantilly et liqueur de Cassis

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

Il fine occhio... Sorbet citron baigné de Limoncello

Assortiment de sorbets en dégustation (9 petites boules)

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

Coupe Irlandaise: Glace vanille, chantilly et crème de Whisky

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

Simple Soldat du Val-de-Travers: Glace pistache arrosée d'Absinthe & chantilly

Le Williams: Sorbet poire et eau de vie de poire

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

Les Orphelines... Sorbet pruneau... Pruneau

Le Brigand du Jorat: Glace vanille, Chantilly et raisinée tiède

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

Coupe Adriatica : Glace café, Amaretto, chantilly, sauce chocolat

Et avec un supplément de 6.50* Fraises flambées à l'absinthe

(* prix fixe et sans rabais pour les porteurs de

Passeports Gourmands)



« Les Fêtes à venir »

Samedi 1er avril 2017, dès 19h00 – Salle Communale

Soirée farces et fantaisies... tout à l'envers et en musique Menu à 65.56
(Le restaurant restera ouvert normalement avec sa carte et ses menus)

Cafés ou infusions

Buffet de desserts

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

Médallions de bœuf grillés sauce béarnaise

ou

Filet d'omble chevalier saumoné à la crème de vin blanc

Légumes et garniture en accord

Buffets de salade à la mode des Cullayes et d'entrées froides et chaudes

Apéritif au choix avec et sans alcool et les amuse-bouche de circonstance !

Ambiance, musique, décor, surprises.

Les passeports gourmands et autres bons (Top deal, Smartbox, Cadeaux24 et Mydays ne seront pas acceptés à cette occasion)



« Bons Cadeaux »

Vous cherchez une idée cadeau qui fait toujours plaisir ?

Pensez à nos bons cadeaux que nous pouvons personnaliser.

Vous pouvez déterminer vous-même le montant selon votre budget !

Ils sont valables un an.

Variante pour menu à l'envers également possible !

