

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 !



Le PG n'est plus accepté les vendredi soir, samedi soir et dimanche midi.

Menu Dégustation Chasse 2017

« Complicités d'automne »

Canapé de foie gras et sa gelée au jus de sureau
en amuse-bouche

Feuilleté aux flancs de perdreau et
leur fricassée de chanterelles

Tagliata de cerf, juste poêlé, sur son lit de verdure saisonnière

Mignon de sanglier à la concassée de poivre de Sichuan

Filet de râble de lièvre au blanc de noir et
sa purée de châtaigne en accord

Sorbet aux senteurs de coing et de Pineau de Charente

Médallions de chevreuil
Sauce Grand-Veneur et son carrousel de garnitures

Petit assortiment de fromages de Romandie

Assiette gourmande en trois notes douces.

Fr. 86.-

par personne dès 2 personnes si possible.

Enfant : Fr. 4.- par année jusqu'à 13 ans

(A préciser à la commande)

Ce menu dégustation se sert complet et sans changement.

Pour les porteurs de Passeport gourmand*, dès 2 personnes ou conjointement
avec un Menu du Marché pour les tables de deux convives.

Le PG n'est plus accepté les vendredi soir, samedi soir et dimanche midi.



Menu Sélection Chasse 2017

Feuilleté aux flancs de perdreau et
leur fricassée de chanterelles

ou

Mignon de sanglier à la concassée de poivre de Sichuan

ou

Filet de râble de lièvre au blanc de noir et
sa purée de châtaigne en accord

ou

Canapé de foie gras et sa gelée au jus de sureau

ou

Feuilleté aux champignons et à la crème

Tagliata de cerf, juste poêlé, sur son lit de verdure saisonnière

ou

Le traditionnel plateau de salades à la mode des Cullayes

Médallions de chevreuil

Sauce Grand-Veneur et son carrousel de garnitures

ou

Mignons de sanglier à la concassée de poivre de Sichuan

ou

Filets de râble de lièvre au blanc de noir et
leur purée de châtaigne en accord

ou

Civet de chevreuil grand-mère

Petit assortiment de fromages de Romandie

ou

Assiette gourmande en trois notes douces.

Fr.60.-

Enfant : Fr. 3.50 par année jusqu'à 13 ans
(A préciser à la commande)

Comme chaque année nous proposons des mets similaires en
entrées et en plats, afin de permettre des mariages
aux grés de vos envies et affinités.



La Chasse 2017 à la carte

En entrée :

Feuilleté aux flancs de perdreau et leur fricassée de chanterelles 18.-

Mignon de sanglier à la concassée de poivre de Sichuan 18.-

Filet de râble de lièvre au blanc de noir et sa purée de châtaigne en accord 18.-

Canapé de foie gras et sa gelée au jus de sureau 16.-

Les plats :

*Médallions de chevreuil Sauce Grand-Veneur 42.-

*Noisettes de cerf, sauce à la réduction de mûres 41.-

*Mignons de sanglier à la concassée de poivre de Sichuan 40.-

*Filets de râble de lièvre au blanc de noir et leur purée de châtaigne en accord 40.-

*Civet de chevreuil grand-mère 33.-

* Fondue Bacchus aux filets de cerf et ses garnitures 39.-

* Selle de chevreuil garnie, servie sur plat et en deux services Fr. 55.- p.p. (net)
(sur commande uniquement) dès 2 personnes.
Non disponible avec le Passeport Gourmand.

Les salades :

Le traditionnel plateau de salades à la mode des Cullayes est inclus avec les plats marqués d'un *

La tagliata de cerf, juste poêlé, sur son lit de verdure saisonnière implique un supplément de Fr. 5.- p.p. (net)

Fromages et desserts :

Petit assortiment de fromages de Romandie
ou
Assiette gourmande en trois notes douces.



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 des Grisons 22.-

Filet de sandre à la crème de ciboulette 19.-

Cocktail de crevettes Sauce Calypso 17.-

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.

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.-

*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

*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.-

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

*Tartare de bœuf 200gr 32.-

Les sauces : Beurre maison 5.- Poivrade 5.- Champignons 7.- Moutarde 5.-
Morilles & cornes d'abondance 8.- Curry 5.-

« 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, des croquettes roesti ou des spaetli 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 Sélection Chasse ou le Menu Dégustation. 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 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... (Durant la chasse, du vendredi soir au dimanche midi, nous nous réservons le droit de ne pas servir les fondues à l'huile et celles au fromage.)

*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.- (sur commande)

*La Fondue Bressane: dés de volaille panés à faire griller. 35.- (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.- (net) 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 29.- et une bouteille à Fr. 29.-

En ce début d'automne 2017
nous vous proposons notre traditionnelle fondue:

Fifty-fifty

Viandes de bœuf et de dinde coupées au couteau, à faire cuire
dans un bouillon agrémenté de petits
légumes en julienne et de champignons chinois.
Cinq sauces mayonnaises et du riz à la Smyrne l'accompagnent.

La suppression des salades ne modifie pas le prix.
Remplacer le riz par des frites ? + 3.- (net)

Bon appétit !

Côté soif...

Le Raisin vous invite à découvrir le choix du moment
(également à Fr. 29.- ou Fr. 5.- le dl.)
Dans la carte des vins en page No 3.



« 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.- (sur commande pendant la chasse)

*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.- (sur commande pendant la chasse)

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 de cerf 220 gr. sur ardoise et les garnitures chasse, 45.-

* y compris le choix de salades



« 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. 4.- par pers. sur nos Menus Dégustation et Variation chasse) (Hors PG)

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)

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. (net)

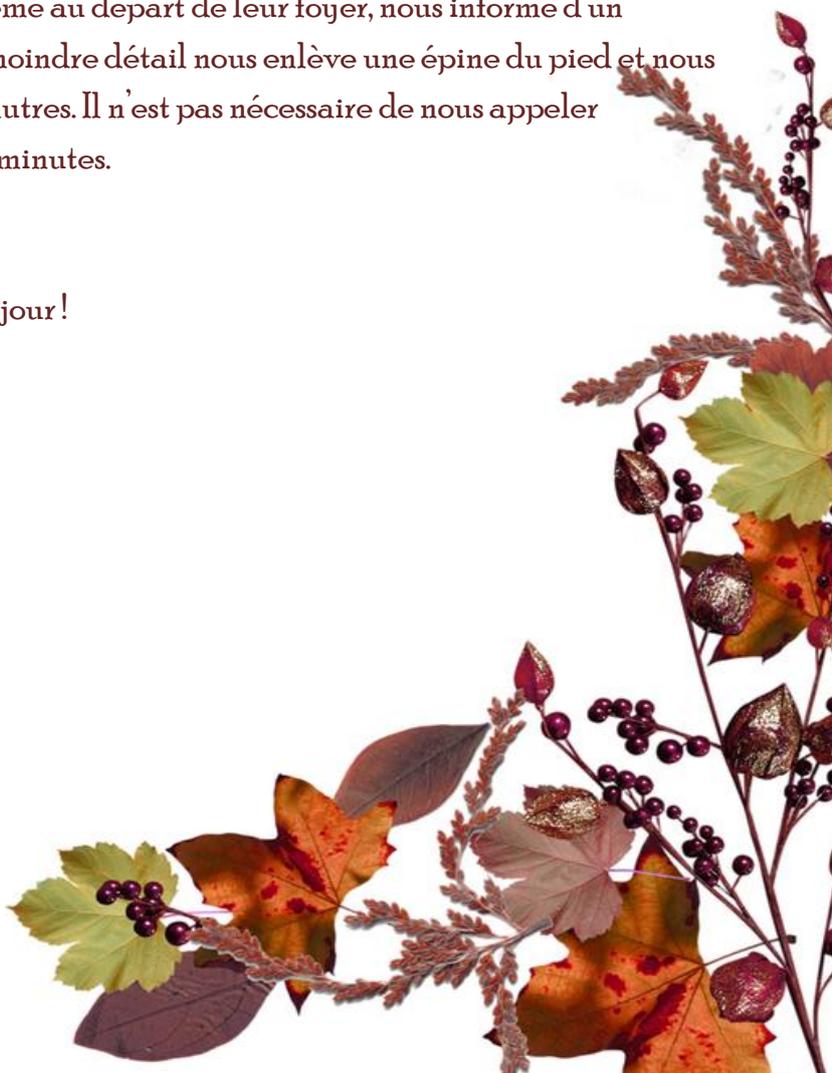
Pour votre information, dès 11 personnes nous nous réservons le droit de ne proposer que les Menu du Marché ou de Saison. Il vous est également possible de nous passer des précommandes des mets de cette carte! (Toujours disponible version imprimable sur notre site Raisin.ch)

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.

Nous ne servons pas de carafe d'eau, avec le Passeport Gourmand et les bons cadeaux promotionnels (Cadeaux24, Smart Box, My days ou similaire).

Nous vous remercions de votre compréhension.

« Passeport Gourmand et offres similaires »

En vous accordant des rabais importants (jusqu'à 50% sur le manger) nous devons absolument quantifier un nombre déterminé d'offres par jour. A savoir qu'après huit tables réservées nous refuserons de nouvelles réservations, avec ces coffrets cadeaux. Nous apprécions les réservations 24h à l'avance et regrettons de ne pas être disponibles durant les heures de service pour répondre à vos appels. Etant ouverts de 8h à 23h sans interruption, merci de profiter des heures du matin ou de l'après-midi pour nous joindre. Par Internet ou Réservation en deux clics c'est toujours possible en précisant bien la présentation d'un Passeport ou d'un Coffret. Une confirmation ou une infirmation vous sera adressée dans les meilleurs délais, mais au maximum dans les 18h. Quant aux boissons qui accompagnent vos repas, elles ne peuvent pas être inférieures à Fr. 8.- par personne. Faute de quoi la différence vous sera facturée. Les rabais ne s'appliquent pas sur les suppléments marqués « net ».

PS: Les passeports doivent être remplis avec vos nom, prénom + adresse complète et les Coffrets doivent nous être remis en version imprimée (A4) et les codes doivent être lisibles. A défaut nous les refuserons.

Durant la chasse, les PG ne sont plus acceptés les vendredi soir, samedi soir et dimanche midi. Merci de votre compréhension.



« 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 !



**« 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 fruits du moment, avec ou sans sa boule de glace, avec ou sans Chantilly.

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

Gâteau maison au chocolat

Crème brûlée

Coupe vermicelles de marrons et chantilly (avec ou sans une boule de glace vanille)

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. (net)



« ...et les desserts avec un supplément de Fr. 3.50 (net) »

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 à la mangue 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

