

AL'Enseigne du Restaurant  
Le Raisin  
Les Cullayes  
Luljete et Ali Shegiri  
Succ. de R. Chatelan et J.A. Clément\*  
ainsi que l'ensemble du personnel  
vous souhaitent une chaleureuse  
bienvenue!



*Chères Clientes, Chers Clients,*

*La cuisine est un art et pour se faire, nous travaillons avec des produits frais sélectionnés, tels légumes et fruits qui nous sont livrés quotidiennement par un spécialiste en primeurs; également des viandes de bonnes qualités et de provenances diverses, livrées par plusieurs boucheries régionales. Un souci n'étant pas exclu, merci de réagir dès sa découverte... sans attendre la fin du repas. Nous tenons à votre disposition une table des origines périodiquement remise à jour. Pour les poissons nous ne sommes pas tenus d'imprimer leur provenance, et malheureusement nos fournisseurs non plus. Nous nous efforçons de sélectionner des produits respectant la pêche durable ou en provenance d'aquaculture. Le choix de la carte nous impose de travailler également avec des produits congelés. Ils sont conservés dans les meilleures conditions possibles et renouvelés périodiquement. Notre choix de fromages peut parfois proposer un produit non pasteurisé, informez votre serveur si vous deviez les éviter.*

*Nous utilisons du beurre et de la margarine, des huiles de colza, de tournesol, d'olive et d'arachide. Nos desserts peuvent contenir des fruits à coque, du vrai sucre, du lactose, du gluten, des œufs, et même des calories...*

*Après quelques déboires avec la mode des intolérances souvent liées à un nouveau régime miracle à la mode, nous nous voyons dans l'obligation de facturer Fr. 5.- (net) par personne et par allergie demandée. Si vous deviez toutefois être en possession d'un certificat attestant médicalement une allergie stricte, nous renoncerons à cette facturation. Nous vous remercions de votre compréhension.*





# Carte Printemps 2018



## « 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 16.-

Cappuccino aux morilles et cornes d'abondance 17.-

Entrée du Menu du Marché 14.-

Entrée du Menu de Saison 17.-

Terrine de campagne 16.-

Assiette de viande des Grisons 23.-

Assiette de viandes froides 18.-

Filet de sandre à la crème de ciboulette 20.-

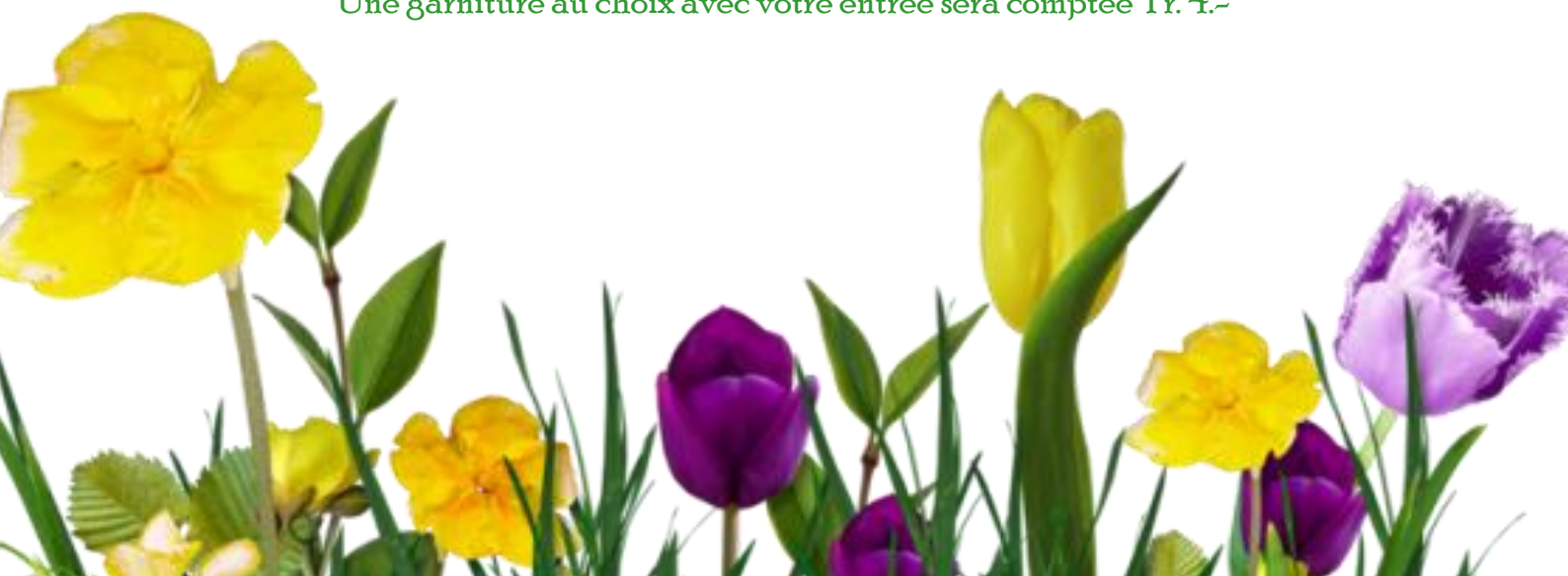
Cocktail de crevettes Sauce Calypso 17.-

La fricassée de petits clous aux crevettes 21.-

Filet de truite saumonée fumée de Plaisir Fontaine 19.-

Vous désirez une entrée en plat principal ?  
C'est chose possible, sachez cependant que ni la salade,  
ni une garniture n'accompagneront votre entrée.

Un plateau de salade commandé pour vous, sera compté 10.-  
ou 8.- si d'office il est servi aux convives de votre table.  
Une garniture au choix avec votre entrée sera comptée Fr. 4.-



## Les Poissons et fruits de mer »

\*Filets de sandre à la crème de ciboulette 32.-

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

\*Filet de saumon sauce à l'écrevisse 34.-

\*Le poisson du Menu du Marché ou de Saison 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) 40.-

\*Tartare de saumon 200 gr 32.- ou 120gr 26.-

\*Joues de cabillaud, sauce au curry 33.-

\*Les grosses crevettes flambées (en salle) 39.-  
(Elles sont décortiquées... sauf une !)

\* y compris le choix de salades.





## « Les plats principaux »

\*Filet de bœuf nature 170 gr 39.-, 120 gr 33.-

\*Chateaubriand et ses trois sauces 90.- pour 2 personnes (ou 135.- pour 3.. etc. etc.)

\*Entrecôte de cheval nature 31.-

\*Entrecôte de cheval double, Sauce moutarde 64.- pour 2 personnes,  
ou 96.- pour 3 personnes (Tranchée et servie en deux fois)

\*Quatuor de filets mignons de porc sauce forestière 34.-

\*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.-  
(ni fleurs, ni couronne svp.)

\*Médallions de bœuf poivrade 35.-

Filet d'agneau grillé 35.-

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

\*Tartare de bœuf 200gr 33.- ou 120gr. 26.-

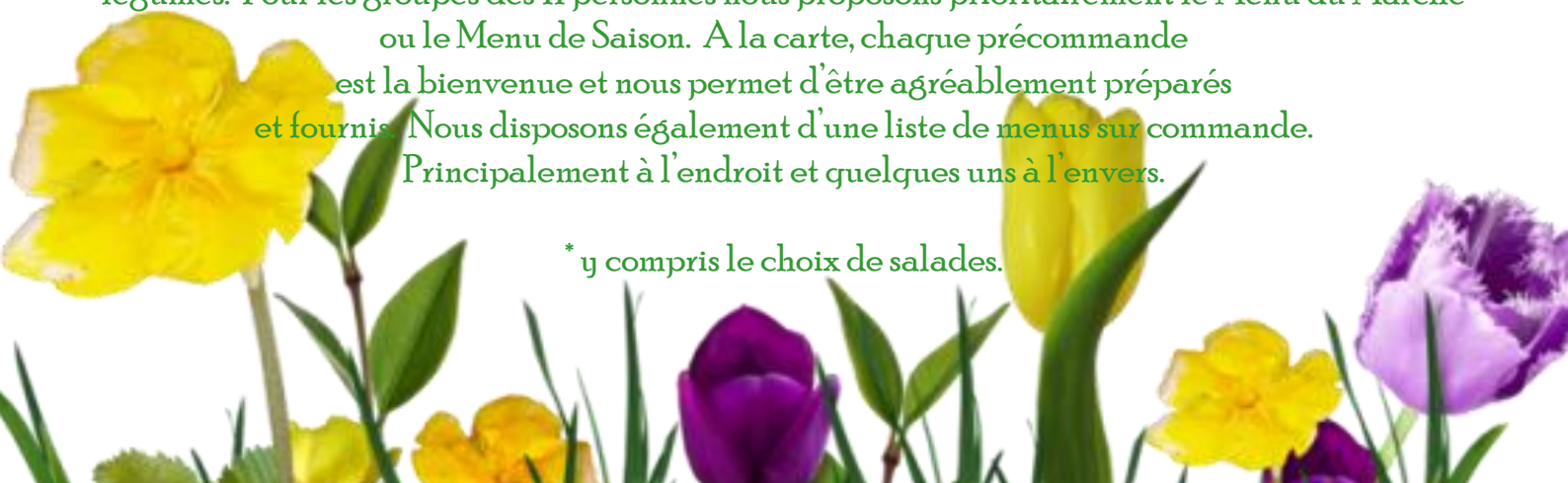
Les sauces : Beurre maison 5.- Poivrade 5.- Champignons 7.-  
Moutarde 5.-

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 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 38.-

\*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 (env. 200 gr) sur ardoise, 37.-

Les autres jours... parfois c'est possible demandez à votre serveur!

\* 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: viande de veau coupée en petits morceaux 38.-

\*Fin de mois: comme la Vigneronne mais le cher veau est remplacé par des filets de dinde. 32.-

\*Fitness: De fines escalopes de bœuf, coupées au couteau et non à la trancheuse 36.-

\*Fifty-fifty: Semblable à la Fitness mais viandes de dinde et bœuf 34.-

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

### *A l'huile...*

\*Exotique : Viande de bœuf en cubes, macérée dans un mélange d'huile, d'épices et d'alcool 38.-

(Commande indispensable une demi-journée avant, temps de marinade.)

\*Bourguignonne : La fondue sans commentaire... 37.-

\*La Fondue Bressane: dés de volaille panés à faire griller. 36.-

*Au fromage :* 200 gr. 24.- 250 gr. 28.-

Les fondues à la viande ou au poisson se servent si possible dès 2 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.

\* y compris le choix de salades

Merci de votre compréhension et d'y penser lors de votre réservation de table.





## « Le Plat du Mois »

Chaque mois le Raisin vous suggère un plat à 30.- avec pour commencer le traditionnel plateau de salades à la mode des Cullayes et une bouteille, également à Fr. 30.-

Nous vous proposons actuellement... histoire d'ouvrir la pêche à notre manière :

### Fondue Pêcheresse...

Diverses sortes de poissons en filets, (saumon, sandre, doré austral, cabillaud, etc.) de quelques crevettes et des rondelles de calmar, à faire cuire dans un bouillon maritime agrémenté de petits légumes.

En garniture cinq sauces mayonnaises maison et un bol de riz à la Smyrne.

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. 30.- 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 beurres de petites herbes  
et une garniture au choix 28.- (y compris les salades)

Lundi soir : Nous vous accordons un rabais de Fr. 4.- par pers.  
sur notre Menu de Saison.  
(Hors PG et jours fériés)

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

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

Et ponctuellement, à midi nous vous offrirons le café (sauf PG)  
ou un petit dessert du jour !

(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.



## « Menus à l'envers » dès 2 personnes.

Née par hasard, la tradition de manger à l'envers au Raisin est devenu courante, voire une habitude. Cependant nous voulons rester un restaurant traditionnel, dans lequel on mange prioritairement à l'endroit, et à l'envers **UNIQUEMENT SUR COMMANDE**. Alors ne cherchez pas dans cette carte les mets qui pourraient vous être servi à l'envers sur le champ... vous n'en trouverez pas. Demandez la liste de ces repas à votre serveur qui se fera un plaisir de vous la remettre pour une prochaine occasion festive. Actuellement nous proposons huit menus complets de 53.35 à 64.46 par personne. Ils se servent uniquement par table complète. Nous ne pouvons pas servir les uns à l'endroit, les autres à l'envers. (Pauvre serveur...).

## « Menus sur commande » dès 10 personnes

Sur simple demande et sans engagement demandez notre liste de menus sur commande.

Les menus à l'Envers et les Menus sur commande ne sont pas accessibles au Passeport Gourmand.

## « 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. 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.

Chaque année, durant la chasse, les PG ne sont plus acceptés les vendredi soir, samedi soir et dimanche midi. Merci de votre compréhension. (du 15 septembre au 15 décembre environ).



## « 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 fraises

avec ou sans la boule de glace, avec ou sans Chantilly, avec ou sans sauce 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

Gâteau maison au chocolat - La salade d'abricots à l'eau bénite

Crème brûlée - Le duo de tartelettes aux fraises

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<sub>(net)</sub> »

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, n'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 - Les Orphelines... Sorbet pruneau... Pruneau

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

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 - Le Normand: Sorbet pomme et Calvados

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

