



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 Automne 2018

Le Menu du Marché

Octobre 2018

Feuilleté aux champignons à la crème

ou

Filet de truite saumonée, sauce aux baies de poivre rose

ou

Terrine de campagne garnie

Les salades à la mode des Cullayes

Sorbet fantaisie arrosé

Médailles de bœuf grillés, sauce béarnaise

ou

Mignons de porc grillés, à la dijonnaise

ou

Minute de volaille aux morilles et cornes d'abondance

ou

Le filet de truite de l'entrée version plat principal

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs

(+4.- net. Environ 100 gr)

Dessert au choix

**

*

Complet : Fr. 52.50

Depuis le choix de salades : Fr. 44.50

Enfant : Fr. 3.- par année jusqu'à 13 ans

(à préciser à la commande)

Ce menu sera servi jusqu'au 26 octobre inclus



MENU CHASSE 2018

« Tonalités d'automne »

Ristretto aux morilles et cornes d'abondance
et ses garnitures de saison !

Terrine de faisan aux pistaches et sa profiterole tiède au foie gras

Saladine de saison et son carpaccio de cerf légèrement fumé

Filet de râble de lièvre et son inédite sauce au moût de raisin et aux dattes

Mignon de sanglier grillé, sauce façon « grand-mère »

Sorbet aux mirabelles arrosé de whisky

Médailles de chevreuil poêlés à la crème de fruits des bois
Carrousel de garnitures, choux de Bruxelles et rouge, spätzli maison

Fromages découverts ci et là...

Le Picoti de Chavannes-les-Fort, Le Bôfavre du Chalottet, Le Mamirole de la cité éponyme et d'une tomme fleurette de Rougemont, agrémentés d'une gelée d'ortie

Dessert surprise d'automne

Fr. 89.- 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.

Conditions pour les porteurs de Passeport Gourmand :
dès 2 personnes ou conjointement avec un Menu du Marché.
Et n'oubliez pas que Le PG n'est plus accepté les vendredi soir, samedi soir et
dimanche midi durant la chasse.

Ce menu servi depuis le 20 septembre le sera jusqu'au
dimanche 9 décembre 2018



Menu Sélection Chasse 2018

En entrée :

Ristretto aux morilles et cornes d'abondance
et ses garnitures de salaison !

ou

Terrine de faisan aux pistaches et sa profiterole tiède au foie gras

ou

Filet de râble de lièvre et son inédite sauce au moût de raisin et aux dattes

ou

Mignon de sanglier grillé, sauce façon « grand-mère »

ou

Feuilleté aux champignons à la crème

En entracte !

Saladine de saison et son carpaccio de cerf légèrement fumé

ou

Les salades à la mode des Cullayes

En suite :

Médallions de chevreuil poêlés à la crème de fruits des bois
Carrousel de garnitures, choux de Bruxelles et rouge, spätzli maison

ou

Filet de râble de lièvre et son inédite sauce au moût de raisin
et aux dattes

ou

Mignon de sanglier grillé, sauce façon « grand-mère »

ou

Noisettes de cerf grillées, sauce aux airelles

ou

Civet de chevreuil

En finale :

Fromages découverts ci et là... (Comme dans le Menu dégustation)

ou

Dessert surprise d'automne

Fr.60.- p.p.

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 2018 à la carte

En entrée :

Ristretto aux morilles et cornes d'abondance
et ses garnitures de salaison ! 14.-

Terrine de faisan aux pistaches et sa profiterole tiède au foie gras 18.-

Filet de râble de lièvre et son inédite sauce au moût de raisin et aux dattes 18.-

Mignon de sanglier grillé, sauce façon « grand-mère » 18.-

Les plats :

*Médallions de chevreuil, sauce aux fruits des bois 42.-

*Noisettes de cerf, sauce aux airelles 41.-

*Mignons de sanglier grillés, sauce façon « grand-mère » 40.-

*Filets de râble de lièvre et leur inédite sauce au moût de raisin et aux dattes 40.-

*Civet de chevreuil « grand-mère » 33.-

*Fondue Bacchus aux filets de cerf et ses garnitures 39.- (dès 2 personnes)

*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 Saladine de saison et son carpaccio de cerf légèrement
fumé implique un supplément de Fr. 5.- p.p. (net)

Garnitures : La chasse est accompagnée de nouilles ou de spätzli
maison, de marrons entiers, de marrons en purée, de mini pommes,
de poires, de choux de Bruxelles, de choux rouges et de confiture
d'airelles.



« 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.-

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.-

Les entrées chasse sont en page « Chasse à la carte »

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.-

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

* y compris le choix de salades.

Quelques citations glanées, ci et là :

L'appétit vient en mangeant, la soif disparaît en buvant ! François Rabelais

Le Créateur, en obligeant l'homme à manger pour vivre, l'y invite par l'appétit et le récompense par le plaisir ! Jean Anthelme Brillat-Savarin

La gourmandise commence quand on n'a plus faim ! Alphonse Daudet

Si vous n'êtes pas capable d'un peu de sorcellerie, ce n'est pas la peine de vous mêler de cuisine ! Colette



« 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.-
- *Jambon de campagne sauce morilles et cornes d'abondance 35.-
- *Tartare de bœuf 200gr 33.-

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 rœsti et des spätzli garnissent tour à tour vos mets ainsi que des légumes. Pour les groupes dès 11 personnes nous proposons prioritairement le Menu du Marché ou les Menus de Chasse. 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.- (sur commande durant 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 durant 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 »

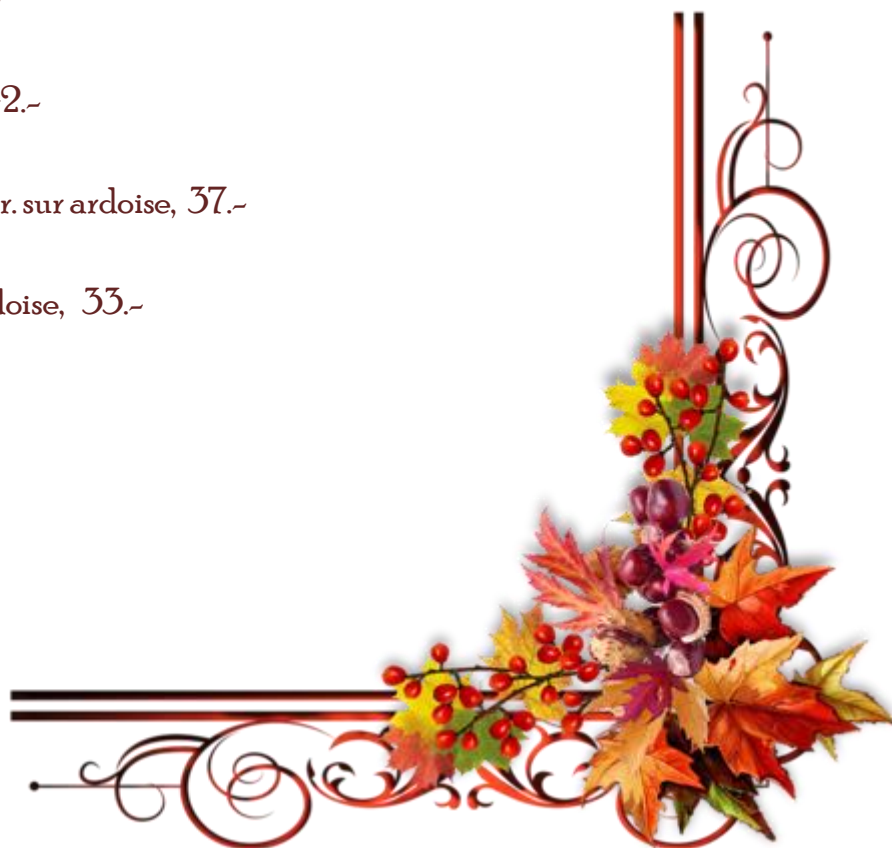
*(Chaque jeudi le chef vous propose ses viandes sur ardoise avec leurs légumes, quelques frites
et trois sauces ou beurres en accord)*

*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.-

* 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 »

À l'huile...

(Indisponible vendredi soir, samedi soir et dimanche midi durant la chasse)

*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.-

(Indisponible vendredi soir, samedi soir et dimanche midi durant la chasse)

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...

Magret de canard grillé

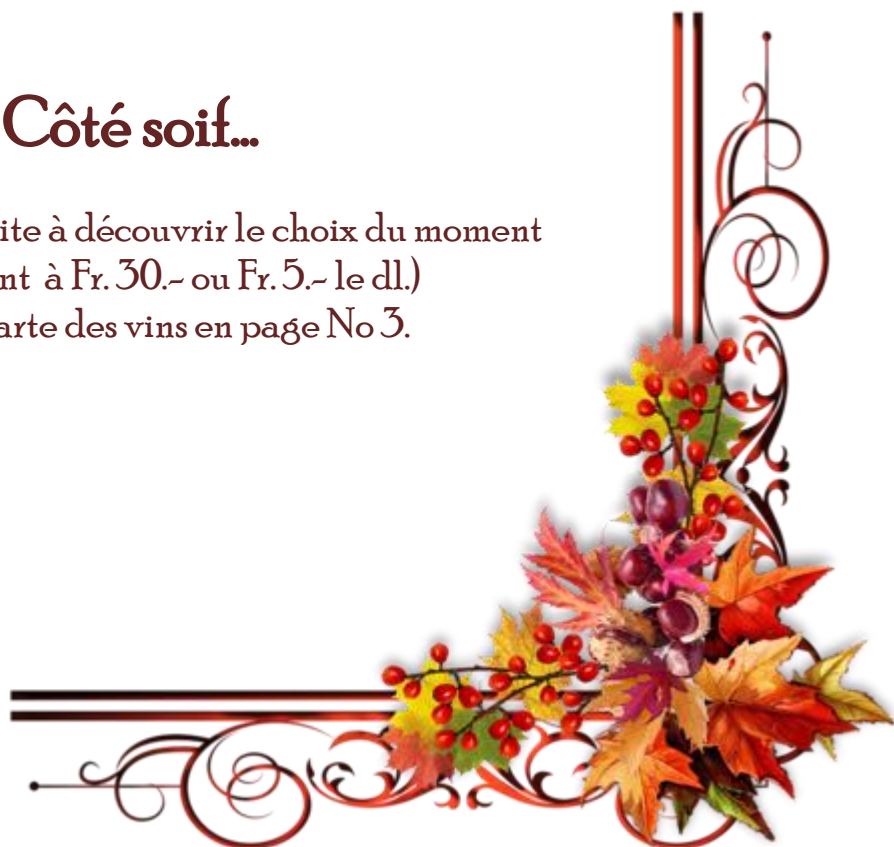
Sauce à l'orange
Légumes du marché
Garniture d'humeur
Fr. 30.-

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. 5.- par pers.
sur notre Menu Dégustation chasse à Fr. 89.-
(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 gratifiés
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 devenue 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. Faut 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 vendredis soir, samedis soir et dimanches 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 fruits du moment

avec ou sans la boule de glace, avec ou sans Chantilly, avec ou sans topping.

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

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 (conserved)

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 tablee. (Sans supplément)

Sur commande nous réalisons également, Bavaois 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, 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



Le Raisin et les allergènes (cette liste n'est qu'indicative et pourra être modifiée régulièrement)



ARACHIDE : Ensemble des aliments frits, grillés, poêlés.



CELERI : Potage, sauce à salade italienne, sauce à salade yoghourt, Arôme Maggi, herbes à salade,



CRUSTACES : Fondue Neptune, Cocktails de crevettes, Sauce aux écrevisses, Bisque de homard, Saint-Jacques, Gambas, Fricassée de petits clous aux crevettes



FRUITS A COQUE : Gâteau au chocolat, Tarte aux fruits, Cake, Beurre aux amandes, Glace aux noisettes, Glaces Carte d'Or, Smarties, Napolitains



GLUTEN : Sauce française, Aromat, Cénovis, Bavarois, Gâteau au chocolat, Pain et toast, tartelettes diverses, Mille-feuilles, Pâtisserie à base de génoise, Sauce béarnaise, Sauce hollandaise, Demi-glace, l'Ensemble des produits feuilleté de la carte et des menus, Nuggets de poulet, Stick de poissons,



LACTOSE : Sauce yoghourt, Escargots au beurre, l'Ensemble de toutes les sauces de cette carte, Beurre maison, Fromages, Fondue Bressane, Meringue, Chantilly, Gâteau au chocolat, Mille-feuilles, Bavarois, l'Ensemble de toutes les glaces de la carte, Crème anglaise. Traces possibles dans les sorbets Carte d'Or. Pâtisserie à base de génoise, Forêt Noire, Vacherin glacé



LUPIN : Biscuits salés apéritifs



MOLLUSQUES : Escargots au beurre



MOUSTARDE : Ensemble des sauces à salade, Sandwiches, Sauce voronoff, Rognon flambé, Sauces mayonnaise, Croûte et fondue au fromage,



ŒUFS : Sauce française*, Sauce mayonnaise*, Tartare de bœuf* et de Saumon*, Génoises, Cake, Crème anglaise, Crème brûlée, Crème vanille, Fondue bressane, Omelette, Crêpes, Gaufres, Bricelets, Croquettes de pommes de terre, Nuggets de poulet, Beignets aux pommes, Bavarois, Mille-feuilles, Forêt-Noire.

*= Œufs pasteurisés.



POISSONS : Arôme Maggi, Fondue Neptune, l'Ensemble des poissons de la carte et des menus ainsi que leur sauce ou leur bouillon.



SESAME : Pains spéciaux



SOJA : Glaces carte d'or



SULFITES : Aucun vin de notre carte, même « bio » n'est exempt de sulfite.

D'un fournisseur à un autre, la composition d'un produit peut varier ! Si vous deviez être intolérant à une ou plusieurs substances précises nous vous conseillons d'informer à la commande votre serveur, même si cette liste se veut rassurante.
Merci de votre compréhension.