



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!

Chères Clientes, Chers Clients,

La cuisine est un art et pour ce 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 des viandes et des poissons, périodiquement remise à jour. Pour les poissons 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 réservons le droit de facturer Fr. 5.- (net) par personne et par allergie demandée. Si votre ou vos allergies devaient être médicalement attestées, nous renoncerons à toute facturation supplémentaire.

En fin de cette carte, un tableau indicatif des allergènes est imprimé, mais dans le doute demandez conseil à votre serveuse ou serveur.

Nous vous remercions de votre compréhension.



Carte actuelle

Le Menu du Marché

Mars 2020

Feuilleté de foies de volaille sur son lit blanc de poireaux

ou

Filets de perche à la meunière

ou

Mousse de canard et ses garnitures

Les salades à la mode des Cullayes

ou

La petite assiette de dent-de-lion, son œuf,
ses lardons et ses croûtons (+4.-)

Sorbet du temps et son arrosée de muscat

Médailles de bœuf grillés, sauce au poivre vert

ou

Filet de sandre poêlé à la cueillette d'ail des ours

ou

Grenadins de porc sautés, à la crème de morilles et cornes d'abondance

Eventail de fromages d'ici et d'ailleurs

(+ Fr 4.-)

Dessert au choix

*

Complet : Fr. 52.50

Depuis le choix des salades : Fr. 44.50

Enfant : Fr. 3.- par année jusqu'à 13 ans (Il est impératif de le préciser à la commande, après le repas c'est le tarif adulte qui fera foi.)

Ce menu sera servi dès le samedi 29 février pour un mois environ.





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 16.-

Entrée du Menu de Saison 18.-

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.-

Le plateau de salades à la mode des Cullayes en plat unique 12.50
(il est compris avec tous les mets dont le nom est précédé d'un *)

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.-

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

« 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.-

*Joues de cabillaud, sauce au curry 33.-

*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 120 gr. 26.-

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

« Les mets végétariens »

*Vol-à-la-bise... Sauce maison aux champignons, dés de tofu, dés de quorn, crème et petites herbes, et garnitures de légume en accompagnement Fr. 30.-

*Risotto aux asperges Fr. 28.-

*Casse-croûte aux champignons façon Henri IV Fr. 29.-

*Feuilleté aux champignons et assortiments de légumes Fr. 28.-

*Fricassée de champignons à l'échalote et son assortiment de légumes 28.-

Sur commande nous pouvons répondre à vos demandes et réaliser d'autres mets, style roesti, gratin de légumes, curry de bananes plantain, pot-au-feu de légumes au gros sel, etc. etc.

* 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.-
- *Filet d'agneau nature Fr. 34.-
- *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.- 120 gr. 26.-
- *Pot-au-feu de bœuf, servi en casserole avec ses légumes
et ses pommes nature Fr. 28.- dès deux personnes
- 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 pommes nature
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 !

*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 environ 200 gr. sur ardoise 38.-

* y compris le choix de salades

*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*



« 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. 41.- 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. 23.- 250 gr. 27.- (supplément pommes-de-terre 3.- p.p.)

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 6 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

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

« 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

Nous vous proposons actuellement...

Fondue Fifty~fifty !

(Style chinoise avec un bouillon relevé et agrémenté d'une julienne de légumes et de petites herbes)

Deux viandes en accord : Bœuf et dinde

Choix de sauces mayonnaise diverses

Riz à la Smyrne

Fr. 30.-

Bol de frites au lieu du riz Fr. 3.-

La suppression des salades ne modifie pas le prix.

Bon appétit !

Côté soif...

Le Raisin vous invite à découvrir le choix du moment

(Egalement à Fr. 30.- ou Fr. 5.- le dl.)

Dans la carte des vins en page No 3.

*Il n'y a pas de bonne cuisine si au départ elle n'est pas faite
par amitié pour celui ou celle à qui elle est destinée.*

Paul Bocuse





« 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 de Saison dès Fr. 64.-

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)

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

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

Colette

« 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 les bons cadeaux promotionnels (Cadeaux24, Smart Box, My days ou similaire). Nous vous remercions de votre compréhension.

« Offres publicitaires »

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 Bon ou d'un Coffret. Il est indispensable de nous communiquer les codes des bons, et pour les Smart-Box le numéro de l'expérience. 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.

Nous avons été évincés par le Passeport Gourmand et ne soutenons plus la politique de cet organisme.

Nous regrettons le manque de transparence dans leur décision décrétée fin 2018 à notre insu. Pour information nous avons accordé en 2018 pour quelque 42'000 fr. de rabais.

« Bons Cadeaux »

Vous cherchez une idée cadeau qui fait toujours plaisir ?

Pensez à nos bons cadeaux que nous pouvons personnaliser.

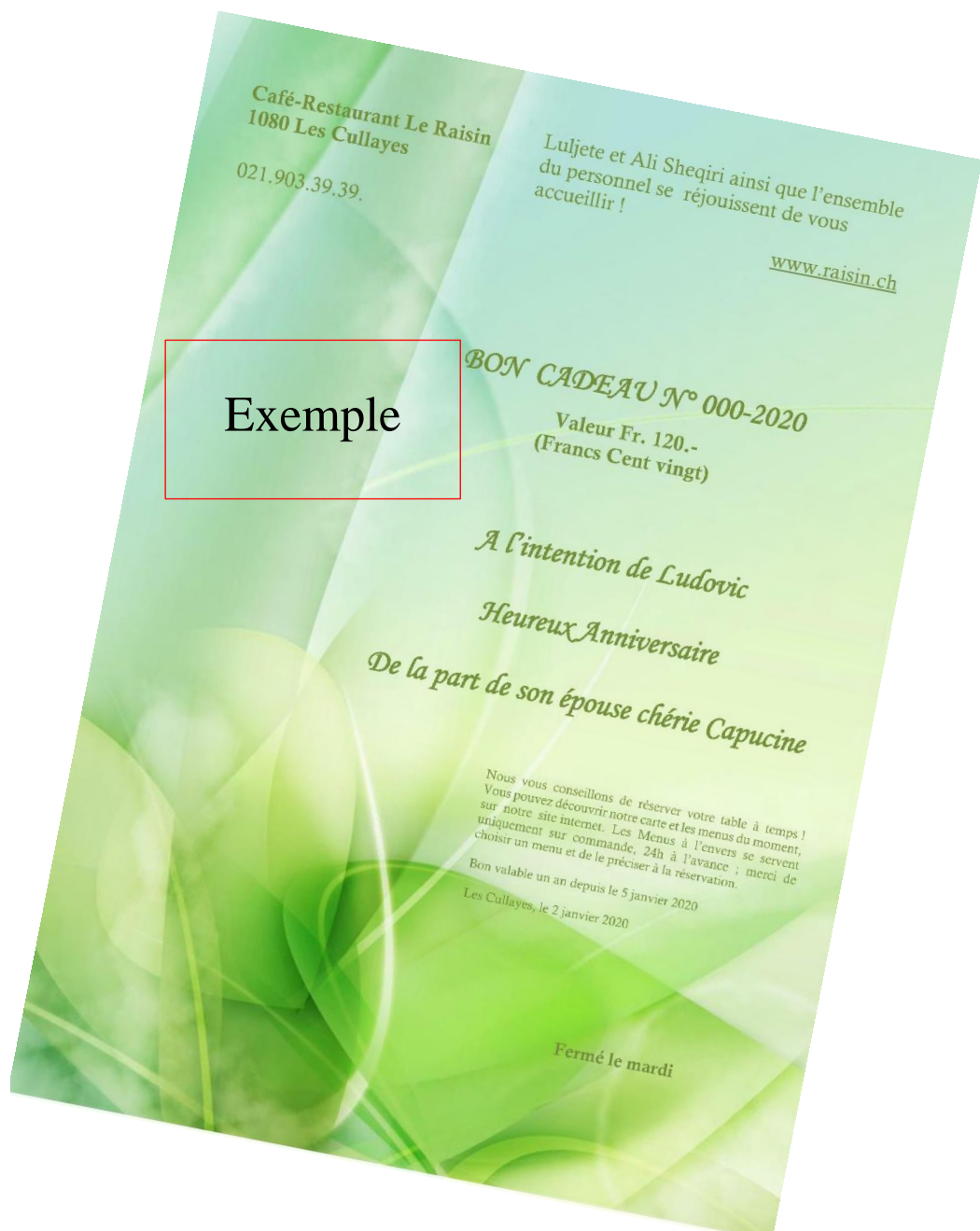
Vous pouvez déterminer vous-même le montant selon votre budget !

Ils sont valables un an.

Variante pour menu à l'envers également possible !

Quelques exemples :

(sur notre site www.raisin.ch vous trouverez les variantes possibles et la manière de procéder pour les commander par poste ou nous demander de les préparer)



**« 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 moments

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*, Gênoises, 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.

Les viandes (décembre 2019)

Agneau : Nouvelle-Zélande

Bœuf : Suisse – Parfois Brésil et Argentine

Canard : France

Cheval : Canada et Grande-Bretagne

Dinde : France, Suisse et Hongrie

Pintade : France

Porc : Suisse – Occasionnellement Allemagne

Poulet : Suisse, Occasionnellement France (Les nuggets :: France)

Veau : Suisse

Les poissons :

Bar : Turquie

Cabillaud : Chine

Crevettes à Cocktail : Canada

Crevettes avec carapace : Vietnam

Doré-austral : Irlande

Ecrevisses : Danemark

Filet de truite fumé saumoné : France

Filets de sole : Sénégal et Nigéria

Grosses crevettes décortiqués : Inde et Vietnam

Ombre-Chevalier saumonée : Islande

Perche : Russie et Estonie

Rouget : Vietnam

Saint-Jacques avec corail : Ecosse

Saint-Jacques sans corail : USA

Sandre : Canada et Russie

Saumon fumé et frais : Norvège

Stick de poisson : Allemagne

Ponctuellement, sur le menu du jour et les variantes hebdomadaires, le Menu du Marché, le Menu de Saison et la proposition du Mois à Fr. 30.- une ou des indications de provenance peuvent différer. Lorsque des opportunités se présentent nous privilégions des produits Suisses ou de proximités.