

A watercolor illustration of a bunch of grapes. The grapes are in various stages of ripeness, with some being pale yellow and others showing a reddish-pink blush. They are clustered together and surrounded by several large, green, lobed leaves. A brown stem with a few tendrils is visible at the top of the bunch.

A L'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 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

En fonction des législations en vigueur, des normes relatives à l'acceptation du nombre de clients et aux distanciations à respecter, nous avons réduit nos stocks et nos préparations en amont de votre visite. Merci de votre compréhension si une entrée, un plat ou un dessert devait faire défaut.



Le Menu du Marché

« Juin 2021 »

Cappuccino aux chanterelles

ou

Filet de bar poêlé, sauce légère au pomelo

ou

Carpaccio de bœuf, son trait d'huile d'olive et
ses copeaux de Parmesan

Plateau de salades à la mode des Cullayes

Sorbet aux fruits de bois et son Muscat en accord

Pavé de bœuf grillé sauce au poivre de Sichuan

ou

Dos d'omble-chevalier sauce Nantua

ou

Grenadins de porc grillés, sauce à la dijonnaise

Eventail de fromages d'ici et d'ailleurs

(+ Fr 4.-)

Dessert au choix

Depuis le choix des salades : Fr. 44.50

Enfant : Fr. 3.- Complet : Fr. 52.50

par année jusqu'à 13 ans

(Il est impératif de le préciser à la commande, après c'est le tarif
ci-dessus qui fera foi)

Ce menu est servi depuis le dimanche 30 mai pour un mois environ.



« Le Menu de Saison »

Comme présentement nous sommes en période de réouverture, avec toujours beaucoup d'inconnues nous n'avons pas concocté pour vous un Menu du Saison, cependant nous vous proposons l'alternative suivante :

Choisissez deux entrées du Menu du Marché, elles vous seront servies l'une après l'autre, entrecoupées par le choix de salades

A suivre viendront le sorbet et un plat principal toujours à sélectionner dans le Menu du Marché

Puis les fromages et un dessert avec ou sans alcool^(e) vous seront servis

Le prix de cette variante est de Fr. 65.- complet

Enfants : Fr. 3.60 par année jusqu'à 13 ans.
A préciser impérativement à la commande.
(^e sauf fraises flambées)

Dès que la situation se décantera nous reviendrons à nos deux menus afin de répondre au mieux à vos envies gourmandes et à vos appétits légers ou copieux.

Encore une fois merci de votre aimable compréhension.



« 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 15.-

Entrée du Menu de Saison 18.-

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.-

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'accompagnera 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.-

*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, crème et petites herbes, et garnitures de légume à part. Fr. 30.-

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

*Feuilleté aux champignons et assortiments de légumes Fr. 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. sur commande)

*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.- (sur commande)

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 39.-

*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 –
Parfois c'est disponible d'autres jours... Demandez à votre serveur!)*

*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 d'un temps de réouverture... »

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 Pêcheresse

Divers filets de poissons^o et quelques grosses crevettes à faire cuire dans un bouillon maritime relevé et agrémenté d'une julienne de légumes et de petites herbes, Cinq sauces mayonnaises et du riz accompagnent ce mets.

Fr. 30.- dès deux personnes si possibles.

(^o Sandre, doré austral, cabillaud et saumon)

Portion de frites à la place du riz Fr. 3.-

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.

Cuisinés au wok :

*Sauté de petits légumes de saison, légèrement épicés
agrémentés de
dés de volaille grillés Fr 29.-

*Même préparation, mais agrémentée de grosses
crevettes décortiquées Fr. 31.-

*y compris les salades avant



« 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 ! Nous étudions actuellement une ouverture sept jours sur sept !

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 le vendredi ou un petit dessert du jour le mercredi après le menu du jour ou ses variantes !

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

Colette

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



« 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.

« 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.



« Nos 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. Cinq variantes vous sont proposées !

Par exemple :

Valeur 120.- à valoir sur les Menus à l'envers

Valeur : Deux menus Renversant

(pas de montant mentionné)

Valeur : Deux menus du Marché

(pas de montant mentionné)

Valeur : Fr. 200.- à valoir sur un repas à l'envers ou un repas
traditionnel... Décidez-vous

Valeur : Fr 150.- à valoir sur l'ensemble des prestations du
Raisin.

En complément nous pouvons mentionner le prénom du
bénéficiaire, à quelle occasion ainsi que le prénom de
qui l'offre. (plusieurs prénoms possibles)



**« 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 fraise... Nature, chantilly, avec une boule de glace : précisez !

Verrine de fraises façon Bretagne

Duo de tartelettes aux fraises

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 dés 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 (conserve)

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.



...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, n'y a pas photo !

Il fine occhio... Sorbet citron baigné de Limoncello

Assortiment de sorbets en dégustation (9 petites boules)

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

Coupe Irlandaise : Glace vanille, chantilly et crème de Whisky

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

Coupe « Déclaration d'Amour » : Sorbet à la mangue et Soho

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

♥ Et toujours en cette période : Fraises flambées à l'absinthe Fr 13.- à la carte
ou Fr. 7.- après les deux variantes du Menu du Marché. ♥



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



MOUTARDE : 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.

Les viandes, poissons et crustacés (mai-juin 2021)

Porc : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Bœuf : Suisse

Poulet : Suisse et France

Dinde : France et Allemagne

Cheval : Canada

Veau : Suisse

Canard : France et Autriche

Jambon et charcuterie : Suisse

Jambon de Parme : Italie

Doré austral : Nouvelle-Zélande

Sandre : Russie, Canada

Noix de Saint-Jacques : USA

Saumon : Norvège

Omble-chevalier : Islande

Gambas avec carapace : Asie

Écrevisse : Europe de l'Est

Bar : Turquie

Labillaud : Chine

Rouget, Gambas, Crevettes : Vietnam ou Canada

Perche : Russie ou Estonie

Sticks panés de poisson : Allemagne

En cas de divergences s'il y a lieu pour : Menu du Marché, Menu de

Saison, Propositions du Mois, Assiettes et variantes du jour, les indications

seront publiées sur leur page de rédaction respective.

