

À L'Enseigne du Restaurant

Le Raisin Les Cullayes

Luljete et Ali Shegiri

Succ. de R. Chatelain 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 5.- 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 Mai 2022
(y compris le 8 mai - journée de la Fête des Mamans*)

Cappuccino aux morilles et cornes d'abondance

ou

Mousse de canard, son chutney de figues et son toast de brioche

ou

Filet de bar grillé, sauce vierge

ou

Feuilleté aux asperges, sauce hollandaise

Choix de salades à la mode des Cullayes

Sorbet aux agrumes et son arrosée de Martini blanc

Carré de veau braisé, sauce à la crème

ou

Filet d'omble-chevalier saumoné à l'aneth

ou

Médailles de bœuf grillés, sauce Voronoff

ou

Vol-au-vent végétarien

Assortiments de fromages (+ Fr 4.-)

Dessert au choix

ou

Vacherin glacé aux poires et au chocolat
le jour de la Fête des Mamans

Complet : Fr. 54.-

Depuis le choix des salades : Fr. 46.-

Enfant : Fr. 3.- 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 sera servi dès le samedi 30 avril 2022 pour un mois environ.

(Le jour de la fête des Mamans à midi, seul ce menu sera servi)

TVA à 7,7% et service inclus dans chaque prix de nos cartes



Menu de Saison

« Retour gourmand »

*Foie gras en terrine et ses garnitures**

ou

*Matelote de sandre et de Saint-Jacques au citron**

*Salade de dent-de-lion, ses lardons, ses croûtons
et son œuf de poule heureuse*

(Dès deux personnes le plateau de salade est également disponible)

Un feuilleté au choix :

*Aux Morilles et cornes d'abondance à la crème**

ou

*Aux foies de volaille, juste poêlés, sur un lit de poireaux**

Sorbet au fruit de la passion et son muscat de Rivesaltes

Grenadin de veau grillé, sauce beaujolaise

ou

Filet d'omble chevalier doré, façon Nantua

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs

Choix de dessert avec ou sans alcool (sans supplément)

Fr. 73.- complet par personne, dès deux personnes

*Fr. 65.- avec une seule entrée marquée d'un **

Enfants : Fr. 3.50 par an jusqu'à 13 ans.

(A préciser à la commande).

*Ce menu sera servi jusqu'à la mi-avril 2022
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 14.-

Assiette de viandes froides 18.- ou uniquement viande séchée des Grisons 23.-

Filet de sandre à la crème de ciboulette 20.-

Cocktail de crevettes Sauce Calypso 17.-

« Les Poissons et fruits de mer »

*Filets de sandre à la crème de ciboulette 33.-

*Filet de saumon sauce à l'écrevisse 35.-

*Le poisson du Menu du Marché 33.-

*Noix de Saint-Jacques sauce safranée 39.-

*Poêlée de gambas : Fond de tomate, ail, fines herbes et crème.
(Attention les bêtes ne sont pas décortiquées) 40.-

*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

*Tartare de saumon 200 gr 33.- ou 120 gr 27.-

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

* y compris les salades à
la mode des Cullayes



« 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 30.-

*Feuilleté aux champignons et assortiments de légumes 29.-

*Fricassée de champignons à l'échalote et son assortiment de légumes 29.-

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.

« Cuisinés au wok »

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

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

* y compris les salades avant



« Les plats principaux »

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

*Chateaubriand et ses trois sauces 92.- pour 2 personnes (ou 138.- pour 3... etc. etc.)

*Entrecôte de cheval nature 32.-

*Entrecôte de cheval double, sauce moutarde 65.- 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 grillé nature Fr. 35.-

*Marmite de veau au curry indien 38.- (min. 2 pers.)

*Riz Casimir : émincé de volaille au curry & ses fruits 30.-
(ni fleurs, ni couronne svp.)

*Médailles de bœuf poivrade 35.-

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

*Tartare de bœuf 200gr 34.- 120gr 27.-

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 !

*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)

*Filet de bœuf 220 gr. sur ardoise, 43.-

*Pavé de cœur de Parisienne 220 gr. sur ardoise, 38.-

*Entrecôte de cheval 220 gr. sur ardoise, 33.-

*Filet d'agneau environ 200 gr, sur ardoise 37.-

* 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 37.-

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

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

A l'huile...

*Exotique : Viande de bœuf en cubes, macérée dans un mélange d'huile, d'épices et d'alcool 39.- (Commande indispensable une demi-journée avant, temps de marinade.)

*Bourguignonne : La fondue sans commentaire... 38.-

*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 5 sauces maison. Les suppléments de viandes ou poissons sont comptés à prix d'ami : 5.- les 100 grammes.

Les fondues Exotique, Bourguignonne, Bressane ainsi que celles au fromage ne sont servies qu'au café. Merci 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 à 32.- avec pour commencer le traditionnel plateau de salades à la mode des Cullayes

Nous vous proposons actuellement..

Fondue Pécheresse

(Style chinoise, avec divers poissons en filets et quelques grosses crevettes à faire cuire dans un bouillon au fumet de poissons.

Choix de sauces mayonnaise diverses

Riz à la Smyrne

32.-

Bol de frites au lieu du riz 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 32.- ou 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 29.- (y compris les salades)

Lundi soir : Nous vous accordons un rabais de 5.- par pers. sur notre Menu de saison dès 62.-

Mardi : Jour de 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
(le vendredi midi)
ou un petit dessert du jour.
(le mercredi midi)



« 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.

« 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 2.50 par personne, sauf si les boissons consommées dépassent la somme de 5.- par personne.

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 nom de l'expérience (pas son numéro) 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 8.- par personne. Faute de quoi la différence vous sera facturée.

Durant la période de Chasse (chaque année de mi-septembre à début décembre) nous ne pouvons pas accepter les Bons publicitaires les vendredis soir, samedis soir et dimanches midi.

Merci de votre compréhension. Si votre bon devait arriver à échéance avant, nous pouvons volontiers le transformer en un bon du Raisin de la même valeur, à faire valoir ultérieurement.

Merci de votre aimable compréhension.



« Bons Cadeaux »

Vous cherchez une idée cadeau qui fait toujours plaisir ?

Pensez à nos bons cadeaux que nous pouvons personnaliser.

Vous pouvez déterminer personnellement 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 : 200.- à valoir sur un repas à l'envers ou un repas traditionnel... Décrivez-vous

Valeur : 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
et le Menu de Saison »

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 (conserves)

Parfait Moka nature (non flambé)

Le Sombrero... Sorbet citron arrosé de Coca-Cola

Ou si le cœur vous en dit, un dessert surpris mais
uniquement pour l'ensemble de votre tablee. (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.



« ..et les desserts avec un supplément de 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)

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

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

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

Le Cardinal : Sorbet cassis et Gin

Le Soudard Martiniquais : glace rhum-raisin, sorbet citron, piment et vieux rhum



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.

Origines des viandes et poissons

État février 2022

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, Omble-chevalier : Norvège

Écrevisse : Europe de l'Est

Cabillaud : Chine

Rouget, Gambas, Crevettes : Vietnam ou Canada

Perche : Russie ou Estonie

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.

