

À 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 tablette 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
2022*

Le Menu du Marché actuel

Cappuccino aux morilles et cornes d'abondance

ou

Filet de truite saumonée aux baies de poivre rose

ou

Poireaux vinaigrette et ses copeaux de jambon cru

Choix de salades à la mode des Cullayes

Sorbet maison et son arrosage saisonnier

Médallions de bœuf sauce béarnaise

ou

Grenadins de porc grillés à la crème de Cognac

ou

Pavé de turbot grillé à la grenobloise

ou

Proposition végétarienne du jour

Assortiments de fromages (+ Fr 4.-)

Dessert au choix

*

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 soir du mercredi 16 novembre pour trois semaines environ

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



MENU DEGUSTATION CHASSE 2022

« Arpèges de venaison »

Terrine de faisan aux pistaches en tête à tête
d'une profiterole au foie gras

Filet de perdreaux à l'alsacienne

Mignon de sanglier grillé et sa fricassée de chanterelles

Minute de râble de lièvre en filet... Prince de Galles

Sorbet de cranberry-griotte et son trait de Guignolet

Duo de médaillons de chevreuil et
de noisettes de cerf en dialogue
L'un à la crème d'airelle,
l'autre aux senteurs de mûres et de cabernet
Carrousel de garnitures d'automne
Nouillettes ou spätzli maison

A l'envie, assiette de fromages des montagnes neuchâteloise (+ 4.-)

Gourmandise d'automne en trois senteurs

**

*

Ce menu « dégustation » se sert sans changement et en principe dès deux personnes.

90.- p.p. complet

Enfant : 4.- par année jusqu'à 13 ans (minimum 20.-)

Pour des raisons de service, les commandes sont prises jusqu'à 12h45
pour le service de midi et jusqu'à 20h30 pour le service du soir.



Menu Sélection Chasse

En entrée :

Terrine de faisane aux pistaches en tête à tête
d'une profiterole au foie gras

ou

Filet de perdreaux à l'alsacienne

ou

Mignon de sanglier grillé et sa fricassée de chanterelles

ou

Minute de râble de lièvre en filet... Prince de Galles

ou

Feuilleté aux champignons à la crème

En entracte !

Les salades à la mode des Cullayes

En suite :

Minute de râble de lièvre en filets... Prince de Galles

ou

Mignons de sanglier grillés et leur fricassée de chanterelles

ou

Médailles de chevreuil à la crème d'airelles

ou

Civet de chevreuil à la mode du chef

ou

Noisettes de cerf aux senteurs de mûres et de cabernet

ou

Le duo de médaillons de chevreuil et
de noisettes de cerf en dialogue

comme dans le Menu Dégustation

En garniture :

Carrousel de garnitures d'automne ainsi que : chou rouge, choux de
Bruxelles, spätzli maison et nouillettes au beurre.

En finale :


Assiette de fromages des montagnes neuchâteloise

ou

Gourmandise d'automne en trois senteurs

62.50 p.p.

Enfant : 3.60 par année jusqu'à 13 ans (minimum 20.-)
(A préciser à la commande)



Dans ce menu nous proposons des mets
similaires en entrées et en plats, afin de
permettre des mariages aux grés de vos envies et
affinités.

La Chasse à la carte

En entrée :

Terrine de faisan aux pistaches en tête à tête
d'une profiterole au foie gras 16.-

Filet de perdreaux à l'alsacienne 17.-

Mignon de sanglier grillé et sa fricassée de chanterelles 18.-

Minute de râble de lièvre en filet... Prince de Galles 18.-

Feuilleté aux champignons à la crème 16.-

Les plats :

* Médaillons de chevreuil à la crème d'airelles 42.-

* Noisettes de cerf aux senteurs de mûres et de cabernet 41.-

* Mignons de sanglier grillés et leur fricassée de chanterelles 40.-

* Minute de râble de lièvre en filets... Prince de Galles 40.-

* Civet de chevreuil 34.-

* Fondue Bacchus aux filets de cerf et ses garnitures 39.- p.p. (dès 2 personnes)
avec une entrée chasse en plus 48.- p.p.

* Selle de chevreuil garnie, servie sur plat et en deux services 57.- p.p. (dès 2 personnes)
avec une entrée chasse en plus 66.- p.p.

Les salades :

Le traditionnel plateau de salades à la mode des Cullayes
est inclus avec les plats marqués d'un *

Garnitures :

Carrousel de garnitures d'automne, pommes cherry et poires, confiture d'airelles,
marrons entiers et en purée, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli maison et
nouillettes au beurre.



« 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 viande des Grisons 23.-

Filet de sandre à la crème de ciboulette 20.-

Cocktail de crevettes Sauce Calypso 17.-

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

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.-

*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 – (sur commande durant la chasse)

*Tartare de saumon 200 gr 33.-

*Les grosses crevettes flambées 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 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 97.- 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 34.-

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 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 !

*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 39.-

*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.

♥ Une demande n'est pas une offense ! parfois c'est possible)

« 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, 34.-

*Entrecôte de cerf 220 gr. sur ardoise y compris les garnitures chasse, 44.-

* 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 » (sur commande durant la chasse... si possible)

A 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 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.)

(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 : 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 Fifty-Fifty

(Style chinoise, avec des viandes de bœuf et de dinde, coupées au couteau)

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

(Également 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 beurrés 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 Dégustation chasse à 90.-

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 (vendredi midi, hors fériés)
ou un petit dessert du jour après votre assiette du jour ou une variante de la semaine.
(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 servis 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 2022 (22 septembre – 11 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 après le 15 décembre prochain. 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 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 : 200.- à valoir sur un repas à l'envers ou un repas traditionnel... Décidez-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 »

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

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

Le dessert chasse 2022

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

Coupe Alexandra (glaces vanille & caramel, Chantilly sucre brûlé & amandes)

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

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



Origines des viandes et poissons

Bœuf, porc, veau : Suisse

Dinde : France et Hongrie

*Cheval : Canada et Argentine**

Canard : France et Hongrie

Jambon de Parme : Italie

Cerf : Nouvelle-Zélande

Chevreuril : Autriche et Pologne

Lièvre : Uruguay et Argentine

Sanglier : Autriche et Espagne

Faisan : France

Perdreau : Ukraine

Doré austral : Nouvelle-Zélande (Pacifique Sud-Ouest)

Sandre : Russie et Canada

Noix de Saint-Jacques : USA (Atlantique Nord-Ouest)

Saumon : Norvège (Atlantique Nord-Est)

Écrevisse : Espagne

Perche : Russie et Estonie

*Gambas et Crevette : Vietnam (Pacifique Nord-Ouest) et
Canada (Atlantique Nord-Ouest)*

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.

* peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance hormonaux,

* peut avoir été produit avec des stimulateurs de performance non-hormonaux tels que les antibiotiques

