



À L'Enseigne du Restaurant

Le Raisin Les Cullaryes

Luljete et Ali Shegiri

Succ. de P. Chatelan et J. A. Clément

ainsi que l'ensemble du personnel

vous souhaitent une chaleureuse bienvenue !

Chers Clients,

Nous sommes heureux de vous présenter notre nouvelle carte et vous en souhaitons bonne lecture, espérant que dans ses lignes vous trouverez votre bonheur.

Malheureusement dans le contexte et les tensions mondiales actuels, les prix ont pris l'ascenseur dans une mesure totalement inédite au Raisin depuis des mois, voire des années. Nous vous remercions de votre fidélité et espérons pouvoir compter sur votre compréhension.

Les Cullayes, 19 décembre 2022 (version internet modifiée le 30 avril 2023)

Carte Actuelle

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



À l'Enseigne du Restaurant Le Raisin nous vous souhaitons une chaleureuse
bienvenue en ce mois de Mai 2023

Menu du Marché

Feuilleté aux asperges et jambon cru

ou

Mousse de canard et son chutney aux figues

ou

Filet de sandre à la crème de baies de poivre rose

Choix de salades à la mode des Cullayes

Sorbet de cassis et son arrosée à la Dijonnaise

Noisettes de bœuf grillées et leur sauce façon Voronoff

ou

Filets mignons de porc poêlés aux chanterelles

ou

Médaille d'espadon doré sur son lit de sauce hollandaise

ou

Escalope végétarienne et sa farandole de légumes (sauce tartare)

Assortiments de fromages (+ Fr 4.-)

Dessert au choix

*

Complet : Fr. 56.-

Depuis le choix des salades : Fr. 48.-

Enfant : Fr. 3.20 par année jusqu'à 13 ans (minimum 22.-)

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

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

Le jour de la Fête des Mamans (14 mai 2023) il constituera le seul menu servi et
le dessert sera « surprise » à cette occasion. (La carte des enfants restera disponible)

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

Menu de saison

Terrine de foie gras et aiguillette de canard séchée
en duo agrémentées de leur chutney de figues*

Saladine de saison, ses œufs, ses lardons et ses croûtons grillés

Risotto de Carnaroli à la fourme d'Ambert*

ou

Filet de sandre doré à la crème d'ail des ours*

Sorbet à la mangue et son arrosée de Muscat

Côte de veau grillée, sauce Valois

ou

Filets de perche au beurre de petites herbes

Légumes de saison et pommes d'humeur

Méli-mélo de fromages d'ici et d'ailleurs

Dessert au choix avec et sans alcool compris

Complet Fr. 75.- par personne
Une entrée en moins (Marquée d'un *) 67.-

Bon appétit!

« Les entrées »

Six escargots au beurre maison 16.- ou la douzaine 21.-
(L'animal le plus lent de la carte... Compter une dizaine de minutes pour le voir poindre)

Feilleté aux champignons 19.-

Cappuccino aux morilles et cornes d'abondance 21.-

Entrée du Menu du Marché 19.-

Assiette de viandes froides diverses 20.-

Viande séchée des Grisons 25.-

Filet de sandre à la crème de ciboulette 23.-

Cocktail de crevettes Sauce Calypso 19.-

« Les Poissons et fruits de mer »

*Filets de sandre à la crème de ciboulette 35.-

*Filet de saumon sauce à l'écrevisse 38.-

*Le poisson du Menu du Marché 35.-

*Noix de Saint-Jacques sauce safranée 42.-

*Poêlée de gambas : Fond de tomate, ail, fines herbes et crème.
(Attention les bêtes ne sont pas décortiquées) 42.-

*Fondue Neptune, 42.-

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 35.- ou 120 gr 29.-

*Les grosses crevettes flambées 42.-
(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 33.-

*Feuilleté aux champignons et assortiments de légumes 31.-

*Fricassée de champignons à l'échalote et son assortiment de légumes 32.-

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 31.-

*Même préparation, mais agrémentée de grosses crevettes décortiquées 34.-

* y compris les salades à la mode des Cullayes

« Les plats principaux »

- *Filet de bœuf nature 170 gr 41.- 120 gr 35.-
- *Chateaubriand et ses trois sauces 98.- pour 2 personnes
(ou 138.- pour 3... etc. etc.)
- *Entrecôte de cheval nature 36.-
- *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 38.-
- *Filets mignons de porc aux morilles et cornes d'abondance 42.-
- *Filet d'agneau grillé nature Fr. 38.-
- *Marmite de veau au curry indien 41.- (min. 2 pers.)
- *Riz Casimir : émincé de volaille au curry & ses fruits 33.-
(ni fleurs, ni couronne svp.)
- *Médallions de bœuf poivrade 38.-
- *Jambon de campagne sauce morilles et cornes d'abondance 39.-
- *Tartare de bœuf 200gr 36.- 120gr 29.-

Les sauces : Beurre maison 6.- Poivrade 8.- Champignons 9.-
Moutarde 8.- Morilles & cornes d'abondance 10.50 Curry 6.-

« 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 41.-

*Rognons de veau à la parisienne 38.-

*Grosses crevettes (elles sont décortiquées sauf une !)
au poivre vert, au coulis de tomate et à la crème 42.-

*Entrecôte de bœuf au poivre de Sichuan 42.-

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, 46.-

*Pavé de cœur de Parisienne 220 gr. sur ardoise, 40.-

*Entrecôte de cheval 220 gr. sur ardoise, 36.-

*Filet d'agneau environ 200 gr, sur ardoise 39.-

* 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 40.-

*Fin de mois : comme la Vigneronne mais le cher veau est remplacé par des filets de dinde. 34.-

*Fitness : De fines escalopes de bœuf, coupées au couteau et non à la trancheuse 39.-

*Fifty-fifty : Semblable à la Fitness mais viandes de dinde et bœuf 36.-

Toujours au bouillon, mais légèrement différent, découvrez la Neptune à 42.- en page « Poissons »

A l'huile...

*Exotique : Viande de bœuf en cubes, macérée dans un mélange d'huile, d'épices et d'alcool 40.- (Commande indispensable une demi-journée avant, temps de marinade.)

*Bourguignonne : La fondue sans commentaire... 40.-

*La Fondue Bressane : dés de volaille panés à faire griller. 38.-

Au fromage : 200 gr. 24.- 250 gr. 28.-

(supplément pommes-de-terre 3.- p.p.

(A commander avec la fondue et 20 minutes d'attente.)

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 : 6.- 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

« 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.- (Hors jours fériés)

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, hors fériés)

ou un petit dessert du jour.

(le mercredi midi, hors fériés)



« 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 (conservé)

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



ALLERGIES

NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE

Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Votre restaurateur

GASTROVAUD
L'art de l'accueil depuis 1892

Origines des viandes et poissons

Bœuf, porc, veau : Suisse

Dinde : France et Hongrie

*Cheval : Canada et Argentine**

Canard : France et Hongrie

Agneau : Nouvelle-Zélande

Jambon de Parme : Italie

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