



*Ali et Juliette
ainsi que l'ensemble du personnel
du Café-Restaurant Le Raisin
vous souhaitent
une chaleureuse bienvenue
et un bon appétit !*

The background of the image is a close-up of a wood surface, showing a complex, wavy grain pattern in various shades of brown and tan. The texture is organic and flowing, with lines that curve and swirl across the frame.

*Le chef Ali
vous présente
la carte des mets*

Les entrées

Escargots au beurre maison	demi-douzaine	19,—
	douzaine	25,—
Feuilleté aux champignons		22,—
Cappuccino aux morilles et cornes d'abondance		25,—
Assiette de charcuterie	diverses viandes froides	26,—
	viande séchée des Grisons	28,—
Filet de sandre à la crème de ciboulette		25,—
Filets de perche au beurre de petites herbes		25,—
Cocktail de crevettes, sauce Calypso		22,—
Plateau de salades à volonté		22,—

Les poissons & les fruits de mer

précédés des salades à la mode des Cullayes

Tartare de saumon	200 g	38,—
Filets de sandre à la crème de ciboulette		38,—
Filets de perche à la meunière		38,—
Filet de saumon, sauce à l'aneth		41,—
Poisson du menu du marché		38,—
Noix de Saint-Jacques, sauce au safran		48,—
Poêlée de gambas non décortiquées ou décortiquées fond de tomate, ail, fines herbes et crème		46,—

Au wok

précédés des salades à la mode des Cullayes

Dés de volaille grillés aux petits légumes de saison sautés, légèrement épicés		35,—
Gambas décortiquées aux petits légumes de saison sautés, légèrement épicés		38,—

Les plats principaux servis avec légumes et garniture de votre choix précédés des salades à la mode des Cullayes

Filet de bœuf nature	170 g	46,—
	120 g	38,—
Entrecôte de bœuf nature	180 g	41,—
Tartare de bœuf	200 g	42,—
Médaillons de bœuf, sauce poivrade		42,—
Chateaubriand et ses trois sauces, servi dès 2 personnes		55,—
Marmite de veau au curry indien, servie dès 2 personnes		48,—
Entrecôte de cheval nature		40,—
Entrecôte de cheval double, sauce moutarde, servie dès 2 personnes		45,—
Quatuor de filet mignon de porc, sauce forestière		41,—
Filet mignon de porc, sauce aux morilles et cornes d'abondance		48,—
Jambon de campagne, sauce aux morilles et cornes d'abondance		45,—
Filet d'agneau grillé nature		42,—
Riz Casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits		37,—
Magret de canard à la poêle		45,—

Les sauces

Beurre maison	8,—
Poivrade	9,—
Moutarde	10,—
Béarnaise	10,50
Champignons	11,—
Morilles et cornes d'abondance	12,50

Les garnitures

Riz à la Smyrne / pommes frites / croquettes rösti / pâtes

Les mets végétariens servis avec assortiment de légumes précédés des salades à la mode des Cullayes

Vol-à-la-bise

vol-au-vent aux dés de tofu et de quorn en remplacement de viande 36,—

Feuilleté aux champignons 35,—

Fricassée de champignons à l'échalote 36,—

Les Fondues servies avec la garniture de votre choix et 5 sauces maison précédées des salades à la mode des Cullayes

Au bouillon servies dès 2 personnes

- légèrement relevé, agrémenté d'une julienne de légumes, d'oreilles-de-Judas et de vin rosé

La Vigneronne, viande de veau coupée en petits morceaux 51,—

Fitness, fines escalopes de bœuf coupées au couteau 46,—

Fifty-fifty, fines escalopes de bœuf et de dinde coupées au couteau 41,—

- parfumé aux senteurs marines

Neptune, diverses sortes de poissons 48,—

À l'huile servies dès 2 personnes

servies au café, en terrasse et au jardin, à mentionner lors de la réservation

Bourguignonne 48,—

Bressane 41,—

Exotique, viande de bœuf en cubes, marinée dans un mélange d'huile, d'épices et d'alcool
à commander au plus tard la veille 49,—

Au fromage

servie au café, en terrasse et au jardin, à mentionner lors de la réservation

Moitié-moitié 200 g 28,—

Suppléments

Viande 100 g 10,—

Poisson 100 g 10,—

Pommes de terre 5,—

Les flambés au maximum 2 choix flambés simultanément à la même table précédés des salades à la mode des Cullayes

Filet de bœuf, sauce Voronoff	49,—
Entrecôte de bœuf au poivre du Sichuan	46,—
Rognons de veau à la parisienne	44,—
Gambas au poivre vert, au coulis de tomate et à la crème	48,—

Les ardoises du jeudi servies avec légumes, frites et trois sauces maison précédées des salades à la mode des Cullayes

Filet de bœuf	220 g	49,—
Cœur de parisienne de bœuf	220 g	46,—
Entrecôte de cheval	220 g	41,—
Filet d'agneau	200 g	46,—

Les menus enfants jusqu'à 10 ans

Steak de bœuf, légumes et pommes frites	21,—
Steak de bœuf haché, légumes et pommes frites	19,50
Saucisse de veau grillée, légumes et pommes frites	19,—
Filet mignon de porc aux champignons, légumes et pommes frites	22,—
Jambon à l'os, légumes et pommes frites	17,—
Nuggets de poulet, légumes et pommes frites	19,50
Bâtonnets de poisson, légumes et pommes frites	16,50
Pâtes du jour	nature 13,—
	à la bolognaise 19,50
Portion de pommes frites	11,—