



Le chef Ali
vous
présente
la carte des
mets



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

Desserts contre un supplément de CHF 5.-

Le Valaisan : sorbet abricot et abricotine

Parfait glacé au mocca 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

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 et chantilly

Le Williams : sorbet poire et eau de vie de poire

Les orphelines : sorbet pruneau et eau de vie de 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

Le Normand : sorbet pomme et calvados

Le cardinal : sorbet cassis et gin

Les entrées :

<i>Escargots au beurre maison</i>	<i>six</i>	<i>19.-</i>
	<i>douze</i>	<i>25.-</i>
<i>Terrine de campagne</i>		<i>24.-</i>
<i>Feuilleté aux champignons</i>		<i>22.-</i>
<i>Cappuccino aux morilles</i>		<i>25.-</i>
<i>Assiette de charcuterie</i>	<i>diverses viandes froides</i>	<i>26.-</i>
	<i>viande séchée des Grisons</i>	<i>28.-</i>
<i>Filet de sandre à la crème de ciboulette</i>		<i>25.-</i>
<i>Fillets de perche au beurre de petites herbes</i>		<i>25.-</i>
<i>Cocktail de crevettes, sauce Calypso</i>		<i>22.-</i>
<i>Entrée menu du marché</i>		<i>26.-</i>

Les poissons & les fruits de mer :

précédés des salades à la mode des Cullayes

<i>Tartare de saumon</i>	<i>200 g</i>	<i>39.-</i>
<i>Fillets de sandre à la crème de ciboulette</i>		<i>40.-</i>
<i>Fillets de perche à la meunière</i>		<i>41.-</i>
<i>Filet de saumon, sauce à l'aneth</i>		<i>42.-</i>
<i>Poisson du menu du marché</i>		<i>45.-</i>
<i>Noix de Saint-Jacques, sauce au safran</i>		<i>48.-</i>

Poêlée de gambas non décortiquées fond de tomate, ail, fines herbes et crème

Poêlée de gambas décortiquées fond de tomate, ail, fines herbes, crème et poivres vert

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*

<i>Filet de bœuf nature</i>	<i>170 g</i>	<i>49.-</i>
	<i>120 g</i>	<i>39.-</i>
<i>Entrecôte de bœuf nature</i>	<i>180 g</i>	<i>45.-</i>
<i>Tartare de bœuf</i>	<i>200 g</i>	<i>44.-</i>
<i>Médailles de bœuf, sauce poivrade</i>		<i>45.-</i>
<i>Chateaubriand et ses trois sauces, servi dès 2 personnes</i>		<i>66.-</i>
<i>Marmite de veau au curry indien, servie dès 2 personnes</i>		<i>52.-</i>
<i>Entrecôte de cheval nature</i>		<i>42.-</i>
<i>Entrecôte de cheval double, sauce moutarde, servie dès 2 personnes</i>		<i>45.-</i>
<i>Quatuor de filet mignon de porc, sauce forestière</i>		<i>45.-</i>
<i>Filet mignon de porc, sauce aux morilles</i>		<i>49.-</i>
<i>Jambon de campagne, sauce aux morilles</i>		<i>45.-</i>
<i>Filet d'agneau grillé nature</i>		<i>45.-</i>
<i>Riz Casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits</i>		<i>37.-</i>
<i>Magret de canard à la poêle nature</i>		<i>45.-</i>

Les sauces :

<i>Beurre maison</i>	<i>9.-</i>
<i>Poivrade</i>	<i>10.-</i>
<i>Moutarde</i>	<i>10.-</i>
<i>Béarnaise</i>	<i>10,50.-</i>
<i>Champignons</i>	<i>11.-</i>
<i>Morilles</i>	<i>12,50.-</i>

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-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 (vin rouge) 51.-

Fitness, fines tranches de bœuf coupées au couteau 49.-

Fifty-fifty, fines tranches de bœuf et de dinde coupées au couteau 46.-

Neptune, diverses sortes de poissons 48.-
- parfumé aux senteurs marines

À l'huile : servies dès 2 personnes

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

Bourguignonne (viande de bœuf en cubes) 49.-

Bressane (viande de dinde en cubes, panés) 41.-

Exotique, viande de bœuf en cubes, marinée dans un mélange d'huile, d'épices

à commander au plus tard la veille 51.-

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 nature 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
(décortiquées sauf une !) 51.-

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 nature 13.-

à la bolognaise 19,50.-

Portion de pommes frites 11.-

Origines des viandes et poissons

Boeuf, porc, veau : Suisse

Dinde : France et Hongrie

*Cheval : Canada et Argentine**

Canard : France et Hongrie

Agneau : Nouvelle Zélande

Jambon de Parme : Italie

Sandre : Russie et Canada

Noix de Saint-Jacques : USA

Saumon : Norvège

Ecrevisse : Espagne

Perche : Russie et Estonie

Gambas et crevettes : Vietnam et Canada

**Peut avoir été produit avec des stimulateurs
de performance hormonale*