



Ali & Luljete ainsi  
que toute l'équipe  
du Raisin vous  
souhaite une  
chaleureuse  
bienvenue et un  
bon appétit !





Le Chef Ali  
vous présente  
la carte

# M E N U

## Noël 2024

Foie gras au torchon à l'effleurée de sel  
et son chutney de mirabelles

\*\*\*

Saladine de jeunes pousses et ses dés de dinde grillés

\*\*\*

Trilogie de saumon en air de fête\*

ou

Feuilleté aux morilles et aux pointes d'asperges vertes\*

\*\*\*

Sorbet des tropiques... quelque peu givré

\*\*\*

Carré de veau

Sauce aux quatre épices

Farandoles de légumes

Pommes étoilées

\*\*\*

Trio de fromages de nos contrées (+15.-)

\*\*\*

Assiette gourmande de fête

\*\*\*

Buche de Noël maison (servi uniquement le jour de Noël)

\*\*\*

Bon appétit !

**Complet : 99 Chf**

**Sans une entrée : 93 Chf (marqué d'un \*)**

**Enfant : jusqu'à 10 ans 50% du prix adulte**





# MENU du marché

Terrine de campagne  
ou  
Feuilleté aux champignons  
ou  
Filet de bar meunière

---

Plateau de salade à la mode des Cullayes

---

Sorbet du moment arrosé ou pas

---

Pièce de bœuf, sauce aux poivres  
ou  
Filets mignons de porc Voronoff  
ou  
Filet d'omble chevalier, sauce au citron  
ou  
Tofu aux champignons

---

Assiette de fromage (+10.-)

---

Crème brûlée ou parfait glacé au mocca nature ou 1 boule de glace (au choix) chantilly ou 2 boules de glaces (au choix) ou cassata chantilly ou café glacé sans expresso ou mini coupe Danemark ou trio de sorbets

---

Bon appétit !

Complet : CHF 68.-

Depuis le choix des salades : CHF 63.-

Enfant jusqu'à 10 ans : 50 % des tarifs adultes

## *Desserts contre un supplément de Chf 5.-*

Le Valaisan : sorbet abricot et abricotine

Parfait glacé au 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 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

L'objecteur : glace pistache arrosée de Fernet Branca Menta

S.C.F : glace cannelle, chantilly et liqueur à l'orange

Le Normand : sorbet pomme et calvados

Le cardinal : sorbet cassis et gin



## Les entrées :

|                                                    |       |             |
|----------------------------------------------------|-------|-------------|
| Escargots au beurre maison                         | six   | <u>24.-</u> |
|                                                    | douze | <u>29.-</u> |
| Terrine de campagne                                |       | <u>27.-</u> |
| Feuilleté aux champignons                          |       | <u>26.-</u> |
| Cappuccino aux morilles                            |       | <u>29.-</u> |
| Assiette de charcuterie viande séchée des Grisons  |       | <u>29.-</u> |
| Filet de sandre sauce ciboulette                   |       | <u>27.-</u> |
| Filets de perches, beurre aux petites herbes       |       | <u>28.-</u> |
| Cocktail de crevette, sauce calypso                |       | <u>24.-</u> |
| Plateau de salade à la mode des Cullayes à volonté |       | <u>25.-</u> |

## Les poissons & fruits de mer : précédés du plateau de salade

|                                            |             |
|--------------------------------------------|-------------|
| Tartare de saumon 200g                     | <u>41.-</u> |
| Filets de sandre, sauce ciboulette         | <u>42.-</u> |
| Filets de perches à la meunière            | <u>40.-</u> |
| Filet de saumon, sauce à l'aneth           | <u>45.-</u> |
| Poisson du menu du marché                  | <u>41.-</u> |
| Noix de Saint-Jacques, sauce au Safran     | <u>52.-</u> |
| Poêlée de gambas <u>non décortiquées</u>   | <u>46.-</u> |
| Poêlée de gambas <u>décortiquées</u>       | <u>49.-</u> |
| fond de tomate, ail, fines herbes et crème |             |

## Au wok : précédés du plateau de salade

|                                                                               |             |
|-------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Dés de volaille grillés aux petits légumes de saison sauté, légèrement épicés | <u>38.-</u> |
| Gambas décortiquées aux petits légumes de saison sauté, légèrement épicés     | <u>41.-</u> |

## Les plats principaux : précédés du plateau de salade

|                                                        |      |            |
|--------------------------------------------------------|------|------------|
| Filet de bœuf nature                                   | 120g | 39.-       |
|                                                        | 170g | 48.-       |
| Entrecôte de bœuf nature                               | 180g | 47.-       |
| Tartare de bœuf 200g                                   |      | 46.-       |
| Médallions de bœuf, sauce poivrade                     |      | 48.-       |
| Châteaubriand et ses trois sauces, dès 2 personnes     |      | 60.- p.p.* |
| Marmite de veau au curry indien, dès 2 personnes       |      | 56.- p.p.* |
| Entrecôte de cheval nature                             |      | 45.-       |
| Entrecôte de cheval double, sauce moutarde dès 2 pers. |      | 52.- p.p.* |
| Quatuor de filets mignons de porc, sauce forestière    |      | 48.-       |
| Filets mignons de porc, sauce aux morilles             |      | 55.-       |
| Jambon de campagne, sauce aux morilles                 |      | 45.-       |
| Filets d'agneau grillé nature                          |      | 48.-       |
| Riz casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits |      | 45.-       |
| Magret de canard nature                                |      | 48.-       |

### Les sauces :

|               |      |
|---------------|------|
| Beurre maison | 10.- |
| Poivres       | 11.- |
| Moutarde      | 12.- |
| Béarnaise     | 11.- |
| Champignons   | 13.- |
| Morilles      | 14.- |

### Les garnitures :

Riz/ pommes frites / croquettes de rösti / pâtes / pommes country



## Les mets végétariens ; précédés des salades à la mode des Cullayes

|                                      |             |
|--------------------------------------|-------------|
| Vol-au-vent dès de tofu et de quorn  | <u>38.-</u> |
| Feuilleté aux champignons            | <u>38.-</u> |
| Fricassé de champignons à l'échalote | <u>38.-</u> |

## Les fondues : dès 2 personnes, servie avec 6 sortes de mayonnaise maison

### Au bouillon : précédés des salades à la mode des Cullayes

|                                                                   |             |
|-------------------------------------------------------------------|-------------|
| La vigneronne, viande de veau coupé en petite morceaux            | <u>56.-</u> |
| Fitness, fines tranches de bœuf coupées au couteau                | <u>52.-</u> |
| Fifty-fifty, fines tranches de bœuf et dîne coupées au couteau    | <u>50.-</u> |
| Neptune, diverses sortes de poissons, parfumé aux senteur marines | <u>57.-</u> |

### À l'huile : précédés des salades à la mode des Cullayes

|                                                                                                              |             |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|
| Bourguignonne, viande de bœuf en cubes                                                                       | <u>51.-</u> |
| Bressane, viande de dinde en cubes panés                                                                     | <u>49.-</u> |
| Exotique, viande de bœuf en cube, marinée dans<br>un mélange d'épice et d'huile (sur commande min. 6h avant) | <u>54.-</u> |

### Au fromage : servie au café à mentionner lors de la réservation

|               |      |             |
|---------------|------|-------------|
| Moitié-moitié | 200g | <u>32.-</u> |
|---------------|------|-------------|

### Suppléments :

|                |      |             |
|----------------|------|-------------|
| Viande         | 100g | <u>15.-</u> |
| Poisson        | 100g | <u>15.-</u> |
| Pomme de terre |      | <u>6.-</u>  |



**Les flambés :** maximum 2 choix de flambés par table précédés des salades à la mode des Cullayes

|                                                                                                    |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Pavé de bœuf, sauce Voronoff                                                                       | 55.- |
| Entrecôte de bœuf au poivre de Sichuan                                                             | 53.- |
| Rognons de veau à la parisienne                                                                    | 49.- |
| Gambas à l'ail, au poivre vert, fond de tomate et à la crème<br>( <u>Décortiquées sauf une !</u> ) | 52.- |

**Les ardoises du jeudi :** servies avec trois sauces maison

|                         |       |      |
|-------------------------|-------|------|
| Filet de bœuf           | 200 g | 51.- |
| Cœur de bœuf parisienne | 200 g | 49.- |
| Entrecôte d cheval      | 200 g | 48.- |
| Filets d agneau         | 200 g | 49.- |

**Les menus enfants :** jusqu'à 10 ans

|                                                                  |                                      |
|------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| <i>Steak de bœuf, légumes et frites</i>                          | <u><i>27.-</i></u>                   |
| <i>Steak de bœuf haché, légumes et frites</i>                    | <u><i>24.-</i></u>                   |
| <i>Saucisse de veau grillé, légumes et frites</i>                | <u><i>23.-</i></u>                   |
| <i>Filets mignons de porc aux champignons, légumes et frites</i> | <u><i>28.-</i></u>                   |
| <i>Jambon à l'os, légumes et frites</i>                          | <u><i>25.-</i></u>                   |
| <i>Nuggets de poulet, légumes et frites</i>                      | <u><i>26.-</i></u>                   |
| <i>Bâtonnets de poissons, légumes et frites</i>                  | <u><i>22.-</i></u>                   |
| <i>Pâtes du jour</i>                                             | <i>nature</i> <u><i>18.-</i></u>     |
|                                                                  | <i>bolognaise</i> <u><i>24.-</i></u> |
| <i>Portions de pommes frites</i>                                 | <u><i>15.-</i></u>                   |

**Sauces :** ketchup et mayonnaise

## Origines des viandes et poissons

*Boeuf, porc, veau : Suisse et Uruguay*

*Volaille : Suisse et France*

*Cheval : Canada et Argentine\**

*Agneau : Nouvelle Zélande*

*Jambon de Parme : Italie*

*Sandre : Russie et Canada*

*Noix de Saint-Jacques : USA*

*Saumon : Norvège*

*Perches : Russie et Estonie*

*Gambas et crevettes : Vietnam et Canada*

*\*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*