

A decorative border of flowers surrounds the text. It features several white flowers with yellow centers and several bright yellow flowers with orange centers, all with green leaves. The flowers are arranged in a rectangular frame around the central text.

*Ali et Juliette ainsi que
l'ensemble du personnel vous
souhaite une chaleureuse
bienvenue et un très bon
appétit*

Vous ne pouvez pas vous faire un repas chaud à la maison le midi ?

Livraison : Nous faisons des livraisons tous les jours à midi sauf le mardi, au prix de CHF 25 il comprend ; un potage, une salade, un plat du jour ainsi qu'un dessert. Le kilométrage est compris dans le prix il n'y a aucun frais supplémentaire. Nous livrons pour toute demande que vous soyez accidenté, malade ou que vous ayez un parent âgé qui ne peut pas se faire de repas le midi. Nous sommes là ! Les livraisons se font entre 11h30 et 12h45, l'heure peu varié selon la circulation sur les routes.

Repas à l'envers :

Si vous désirez manger à l'envers, c'est uniquement sur commande 24h à l'avance, et vous devez choisir un menu pour l'ensemble de votre table. Nous en proposons huit au choix. Il n'est pas possible de manger qui à l'endroit et qui à l'envers à la même table. Quant aux porteurs de bons : faites vos réservations par Internet en mentionnant bien le nom du bon et son code ! Attention aux cumuls des bons, il y a des limites à respecter et le panachage d'une offre et d'une autre n'est pas autorisé. Notre adresse : info@raisin.ch.

En période de chasse, nous devons limiter les tables qui désirent manger à l'envers. Quant aux bons de cadeaux²⁴, idéecadeau / geschenkidee, nous ne pouvons pas les accepter le vendredi soir, le samedi et le dimanche.



*Le Chef Ali
vous
présente la
carte des
mets*

Menu du Marché

Filets de perches, mayonnaise tartare

ou

Feuilleté aux champignons

ou

Asperges au jambon cru, sauce hollandaise

Plateau de salade à la mode des Cullayes

ou

Dent de lion et ses garniture (+10.-)

Sorbet du moment arrosé ou pas

Pavé de bœuf, sauce aux poivres verts

ou

Escalope de veau, sauce marsala

ou

Filet de saumon grillée, sauce à l'ail d'ours

ou

Fricassé de champignons et tofu (végétarien)

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 65.-

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 mocca flambé

Le colonel : sorbet citron et vodka

Le général : glace vanille et whisky

Coupe dijonnaise : sorbet cassis, chantilly et liqueur de cassis

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

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 :

Escargots au beurre maison	six	<u>24.-</u>
	douze	<u>29.-</u>
Asperges jambon cru, sauce hollandaise		<u>27.-</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

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

Les sauces :

<i>Beurre maison</i>	<i>10.-</i>
<i>Poivres</i>	<i>11.-</i>
<i>Moutarde</i>	<i>12.-</i>
<i>Béarnaise</i>	<i>11.-</i>
<i>Champignons</i>	<i>13.-</i>
<i>Morilles</i>	<i>14.-</i>

Les garnitures :

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

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

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

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

Au bouillon : précédés des salades à la mode des Cullayes

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

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

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

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

<i>Moitié-moitié</i> 200g	32.-
---------------------------	-------------

Suppléments :

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

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

<i>Pavé de bœuf, sauce Voronoff</i>	55.-
<i>Entrecôte de bœuf au poivre de Sichuan</i>	53.-
<i>Rognons de veau à la parisienne</i>	49.-
<i>Gambas à l'ail, au poivre vert, fond de tomate et à la crème</i>	52.-

(Décortiquées sauf une !)

Les ardoises du jeudi : servies avec trois sauces maison

<i>Filet de bœuf</i>	<i>200 g</i>	51.-
<i>Cœur de bœuf parisienne</i>	<i>200 g</i>	49.-
<i>Entrecôte d cheval</i>	<i>200 g</i>	48.-
<i>Filets d agneau</i>	<i>200 g</i>	49.-

Les menus enfants : jusqu'à 10 ans

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

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*