

A decorative border of daffodils frames the text. The border consists of white daffodils with yellow centers and yellow daffodils with green 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, idée cadeau / geschenkidee, nous ne pouvons pas les accepter le vendredi soir, le samedi et le dimanche.



*Le Chef Ali
vous
présente la
carte des
mets*

Les entrées :

Escargots au beurre maison	six	<u>24.-</u>
	douze	<u>29.-</u>
Carpaccio de bœuf à l'italienne, rucola et copeaux de parmesan		<u>28.-</u>
Carpaccio de saumon, oignons et câpres		<u>25.-</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>
Verrine d'avocats, crevettes et fromage frais		<u>27.-</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>48.-</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	<u>39.-</u>
	170g	<u>48.-</u>
Entrecôte de bœuf nature	180g	<u>47.-</u>
Tartare de bœuf 200g		<u>46.-</u>
Médailles de bœuf, sauce poivrée		<u>48.-</u>
Châteaubriand et ses trois sauces, dès 2 personnes		<u>60.- p.p.*</u>
Marmite de veau au curry indien, dès 2 personnes		<u>56.- p.p.*</u>
Entrecôte de cheval nature		<u>45.-</u>
Entrecôte de cheval double, sauce moutarde dès 2 pers.		
Quatuor de filets mignons de porc, sauce forestière		<u>48.-</u>
Filets mignons de porc, sauce aux morilles		<u>55.-</u>
Jambon de campagne, sauce aux morilles		<u>45.-</u>
Rack d'agneau grillé et ses trois sauces, dès 2 pers.		<u>52.- p.p.*</u>
Riz casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits		<u>45.-</u>
Magret de canard nature		<u>48.-</u>
Rosbeef mayonnaise tartare maison		<u>31.-</u>

Les sauces :

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

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 **38.-**

Feuilleté aux champignons **38.-**

Fricassé de champignons à l'échalote **38.-**

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 **56.-**

Fitness, fines tranches de bœuf coupées au couteau **52.-**

Fifty-fifty, fines tranches de bœuf et d'âne coupées au couteau **50.-**

Neptune, diverses sortes de poissons, parfumé aux senteur marines **57.-**

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

Bourguignonne, viande de bœuf en cubes **51.-**

Bressane, viande de dinde en cubes panés **49.-**

*Exotique, viande de bœuf en cube, marinée dans
un mélange d'épice et d'huile (sur commande min. 6h avant)* **54.-**

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

Moitié-moitié 200g **32.-**

Suppléments :

Viande 100g **15.-**

Poisson 100g **15.-**

Pomme de terre **6.-**

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

Pavé de bœuf, sauce Voronoff	55.-
Rognons de veau à la parisienne	49.-
Gambas à l'ail, au poivre vert, fond de tomate et à la crème (<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

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