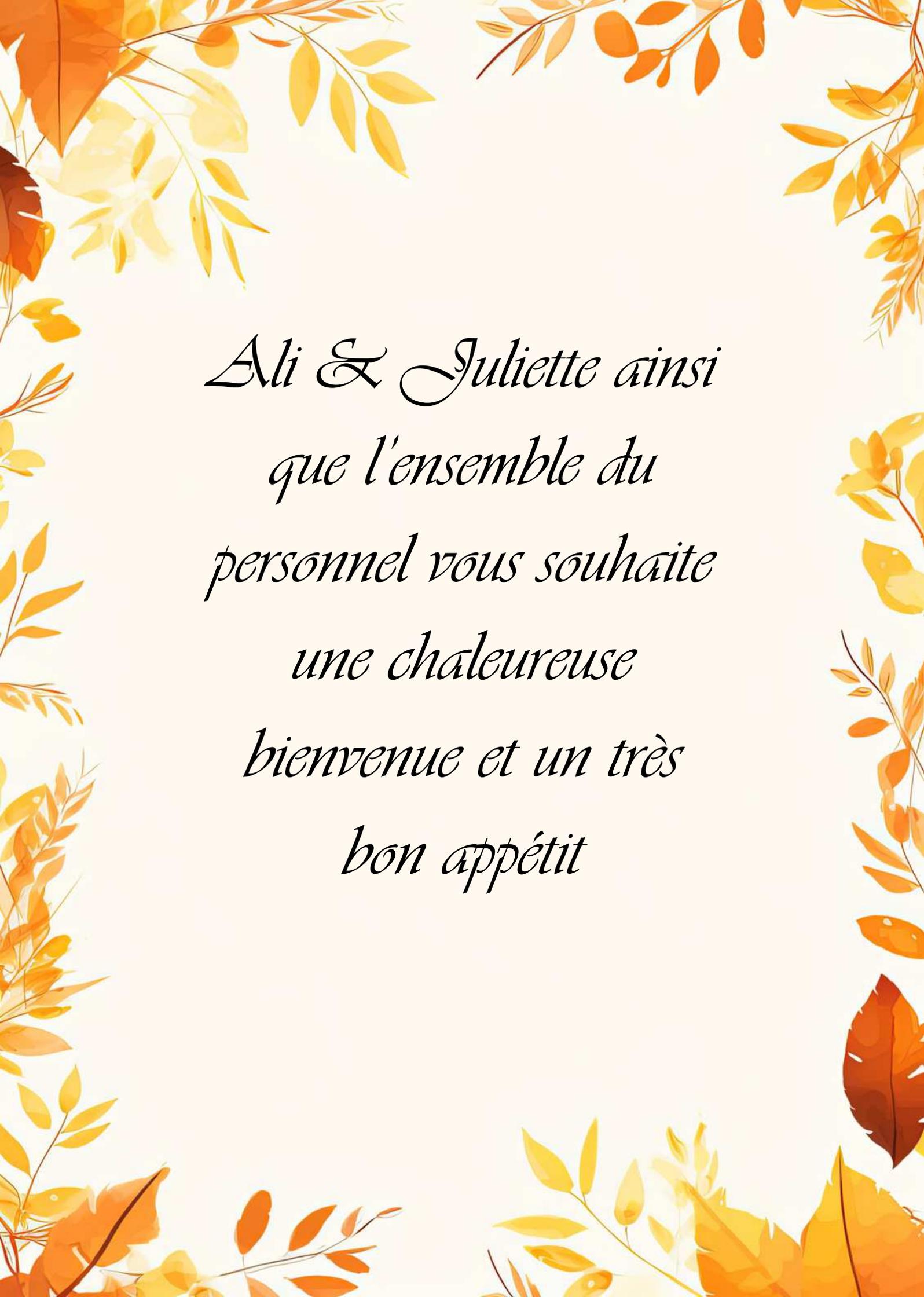




*Le chef Ali  
vous présente la  
carte des mets*



*Ali & 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](mailto:info@raisin.ch).*

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

# Menu dégustation chasse 2024



*Terrine de faisán avec ses toasts et sa saládiné*

\*\*\*

*Mignons de sanglier aux chanterelles et ses nouilles*

\*\*\*

*Minute de râble de lièvre en filet... Prince de Galles*

\*\*\*

*Sorbet du moment arrosé*

\*\*\*

*Médailles de chevreuil à la crème d'airelles*

*Carrusel de garnitures d'automne*

*Nouillettes ou spätzli*

\*\*\*

*Assortiment de fromage (+15.-)*

*(Maréchal, Tilsiter rouge, Bresse bleu)*

\*\*\*

*Gourmandise d'automne en quatre senteurs*

---

*Chf 110.- par personne*

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



## Menu selection chasse 2024



*Planchette de chasse (jambon de chevreuil fumé, saucisson de cert, jambon de sanglier cru)*

*ou*

*Terrine de faisán avec ses toasts*

*ou*

*Mignons de sanglier aux chanterelles et ses nouilles*

*ou*

*Minute de râble de lièvre en filet... Prince de Galles*

*ou*

*Feuilleté aux champignons*

*ou*

*Cappuccino aux morilles*

*\*\*\**

*Salade à la mode des Cullayes*

*\*\*\**

*Médailles de chevreuil à la crème d'airelles*

*ou*

*Minute de râble de lièvre en filets... Prince de Galles*

*ou*

*Mignons de sanglier grillés aux chanterelles*

*ou*

*Civet de chevreuil à la mode de la grand-mère*

*ou*

*Noisette de cerf à la crème et compote de mûre*

*\*\*\**

*Assortiment de fromage*

*(Maréchal, Tilsiter rouge, Bresse bleu)*

*ou*

*Gourmandise d'automne en trois senteurs*

---

*85.- par personne*

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



## La Chasse à la carte



### Entrées :

Planchette de chasse (jambon de chevreuil fumé, saucisson de cert, jambon de sanglier cru) 28.-

Terrine de faisan avec ses toasts 27.-

Mignons de sanglier aux chanterelles et ses nouilles 26.-

Minute de râble de lièvre en filet... Prince de Galles 28.-

Feuilleté aux champignons 22.-

Cappuccino aux morilles 25.-

### Plats : précédés du plateau de salade à la mode des Cullayes

Médailles de chevreuil à la crème d'airelles 60.-

Minute de râble de lièvre en filets... Prince de Galles 55.-

Mignons de sanglier grillés aux chanterelles 56.-

Civet de chevreuil à la mode de la grand-mère 52.-

Noisette de cerf à la crème et compote de mûres 56.-

Garnitures chasse végétarien 45.-

Selle de chevreuil garnie, servie sur plat 70.- p.p.

et en deux services (sur commande) (dès 2 personnes)

Les salades : Le Plateau de salade est inclus avec tous les plats.

Garnitures : Carrousel de garniture, pomme cherry, poires, confiture d'airelles, marrons chaud caramélisé et purée de marrons, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli maison et nouillettes au beurre.



# Menu du Marché

Terrine de campagne

ou

Feuilleté aux champignons

ou

Filet de sandre, beurre citronnée

\*\*\*

Plateau de salade à la mode des Cullayes

\*\*\*

Sorbet du moment arrosé ou pas

\*\*\*

Médaille de bœuf, sauce béarnaise

ou

Filet d'omble chevalier, sauce aux poivres roses

ou

Filets mignons de porc, sauce moutarde

\*\*\*

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 65.-

Depuis le choix des salades : CHF 60.-

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

Les desserts sur commande seront facturés 5.- par personne

## 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 :

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

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

<i>Tartare de saumon 200g</i>		<u>41.-</u>
<i>Filets de sandre, sauce ciboulette</i>		<u>42.-</u>
<i>Filets de perches à la meunière</i>		<u>46.-</u>
<i>Filet de saumon, sauce à l'aneth</i>		<u>45.-</u>
<i>Noix de Saint-Jacques, sauce au Safran</i>		<u>52.-</u>
<i>Poêlée de gambas <u>non décortiquées</u></i>		<u>46.-</u>
<i>Poêlée de gambas <u>ou décortiquée</u></i>		<u>48.-</u>
<i>fond de tomate, ail, fines herbes et crème</i>		

## Au wok : précédés du plateau de salade

<i>Dés de volaille grillés aux petits légumes de saison sauté, légèrement épicés</i>		<u>38.-</u>
<i>Gambas décortiquées aux petits légumes de saison sauté, légèrement épicés</i>		<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>45.- 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 à la provençal</i>		<i>42.-</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*

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

Vol-au-vent dès de tofu	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 dîne coupées au couteau	50.-
Neptune, diverses sortes de poissons, parfumé aux senteur marines	57.-
Bacchus, fines tranches de cerf, 3 sauces chaudes et 3 sauces froides	60.-
<b>Garnitures :</b> Carrousel de garniture, pomme cherry, poires, confiture d'airelles, marrons chaud caramélisé et purée de marrons, chou rouge, choux de Bruxelles, spätzli maison et nouillettes au beurre.	



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

(servis uniquement au café)

Bourguignonne, viande de bœuf en cubes	51.-
Bressane, viande de dîne 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

(servis uniquement au café)

Moitié-moitié 200g	32.-
<b>Suppléments :</b>	
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 (sur commande durant la chasse)

<i>Pavé de bœuf, sauce Voronoff</i>	<b>55.-</b>
<i>Rognons de veau à la parisienne</i>	<b>49.-</b>
<i>Gambas au poivre vert, au coulis de tomate et à la crème (Décortiquées sauf une !)</i>	<b>52.-</b>

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

<i>Filet de bœuf</i>	<i>220 g</i>	<b>51.-</b>
<i>Cœur de bœuf parisienne</i>	<i>220 g</i>	<b>49.-</b>
<i>Entrecôte d cheval</i>	<i>220 g</i>	<b>48.-</b>
<i>Fillets d agneau</i>	<i>200 g</i>	<b>49.-</b>
<i>Noisette de cerf</i>	<i>220 g</i>	<b>55.-</b>



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

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

**Sauces :** ketchup et mayonnaise

## 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*

*Perche : Russie et Estonie*

*Gambas et crevettes : Vietnam et Canada*

*Chevreuril : Autriche et Pologne*

*Cerf : Nouvelle Zélande*

*Lièvre : Argentine\**

*Sanglier : Autriche et Espagne*

*\*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*