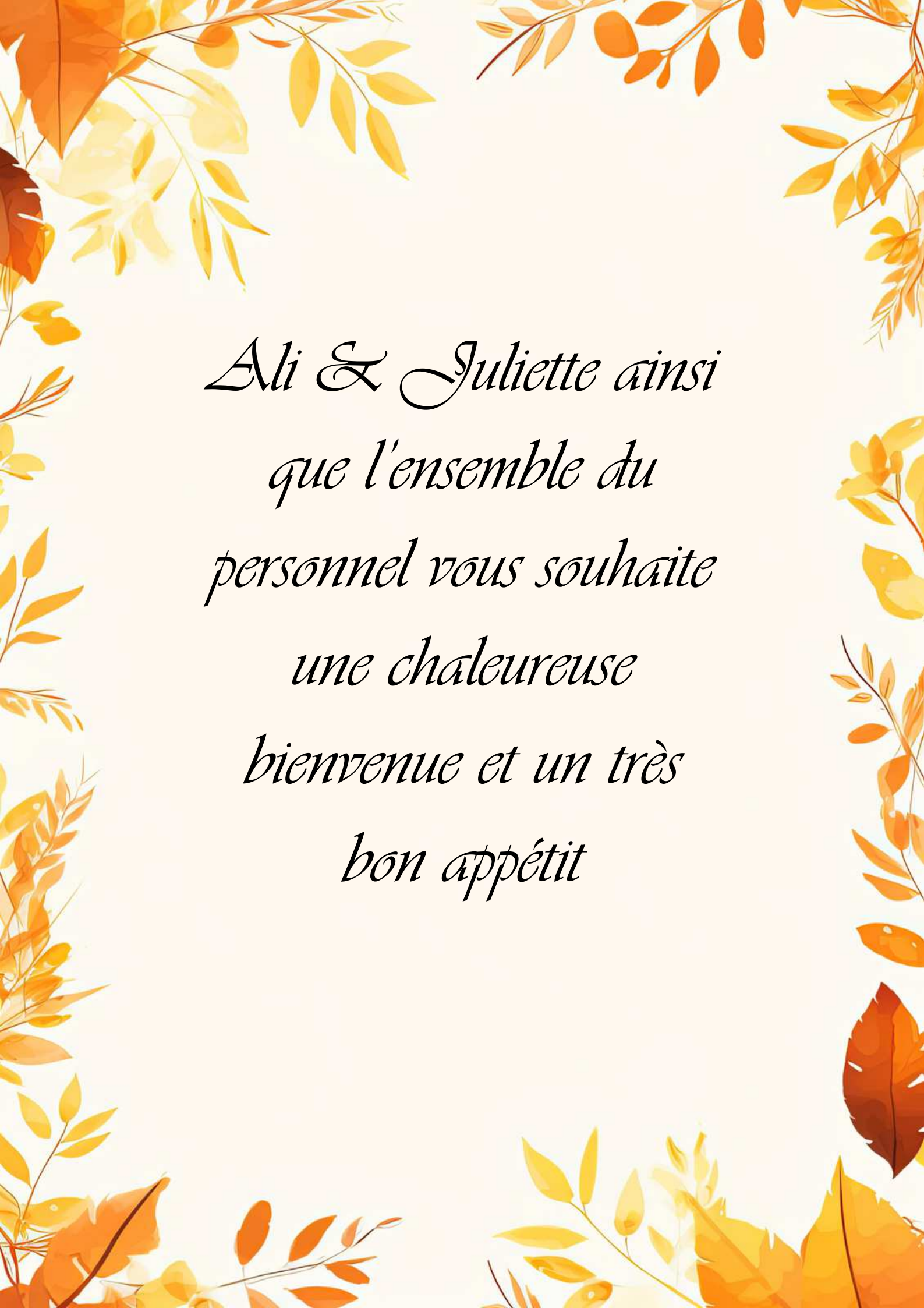


A decorative border of autumn leaves in shades of orange, yellow, and brown frames the text. The leaves are scattered around the edges of the page, with some larger leaves and some smaller, more delicate ones.

*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.

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 2025



Terrine de faisan avec ses toasts et sa saladiné

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

Carrousel 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 2025



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

ou

Terrine de faisan 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

Médallions 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 quatre 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 cerf, 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

Médallions 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 nouilles 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

Médailillon 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 :

Escargots au beurre maison	six	<u>24.-</u>
	douze	<u>29.-</u>
Terrine de campagne		<u>27.-</u>
Feuilleté aux champignons		<u>25.-</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>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>46.-</u>
Filet de saumon, sauce à l'aneth	<u>45.-</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>ou décortiquée</u>	<u>48.-</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>
Médallions de bœuf, sauce poivrade		<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.		<u>45.- p.p.*</u>
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>
Filets d'agneau grillé à la provençal		<u>42.-</u>
Riz casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits		<u>45.-</u>
Magret de canard nature		<u>48.-</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

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.-
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 nouilles 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.-
---------------	------	------

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 (sur commande durant la chasse)

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

Les ardoises du jeudi : servies avec trois sauces maison

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



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.-	

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

Chevreuil : 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*