



*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 du Marché

Terrine de campagne
ou
Feuilleté aux champignons
ou
Filet de sandre, beurre citronné

Plateau de salade à la mode des Cullayes

Sorbet du moment arrosé ou pas

Médaillasson 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>25.-</u>
<i>Feuilleté aux champignons</i>		<u>27.-</u>
<i>Cappuccino aux morilles</i>		<u>29.-</u>
<i>Assiette de charcuterie viande froide</i>		<u>29.-</u>
<i>Filet de sandre sauce ciboulette</i>		<u>27.-</u>
<i>Fillets 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</i>		<u>25.- p.p.*</u>
<i>Plateau de salade avec une entrée au choix</i>		<u>10.- p.p.*</u>
<u>Les poissons & fruits de mer : précédés du plateau de salade</u>		
<i>Tartare de saumon 200g</i>		<u>41.-</u>
<i>Fillets de sandre, sauce ciboulette</i>		<u>42.-</u>
<i>Fillets 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>41.-</u>
<i>Poêlée de gambas <u>décortiquées</u></i>		<u>45.-</u>
<i>fond de tomate, ail, fines herbes et crème</i>		
<u>Au wok : précédés du plateau de salade</u>		
<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>

p.p. = par personne*

Les plats principaux : précédés du plateau de salade

<i>Filé de bœuf nature</i>	<i>120g</i>	<u>39.-</u>
	<i>170g</i>	<u>48.-</u>
<i>Entrecôte de bœuf nature</i>	<i>180g</i>	<u>47.-</u>
<i>Tartare de bœuf 200g</i>		<u>46.-</u>
<i>Médaillons de bœuf, sauce poivrade</i>		<u>48.-</u>
<i>Châteaubriand et ses trois sauces, dès 2 personnes</i>		<u>60.- p.p.*</u>
<i>Marmite de veau au curry indien, dès 2 personnes</i>		<u>56.- p.p.*</u>
<i>Entrecôte de cheval nature</i>		<u>45.-</u>
<i>Entrecôte de cheval double, sauce moutarde dès 2 pers.</i>		<u>46.- p.p.*</u>
<i>Quatuor de filets mignons de porc, sauce forestière</i>		<u>48.-</u>
<i>Filets mignons de porc, sauce aux morilles</i>		<u>55.-</u>
<i>Jambon de campagne, sauce aux morilles</i>		<u>45.-</u>
<i>Filets d'agneau grillé nature</i>		<u>40.-</u>
<i>Riz casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits</i>		<u>40.-</u>
<i>Magret de canard nature</i>		<u>41.-</u>

Les sauces :

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

Les garnitures :

Riz/ pommes frites / croquettes de rösti / pâtes

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

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

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

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

(servis uniquement au café)

<i>Bourguignonne, viande de bœuf en cubes</i>	<u>51.-</u>
<i>Bressane, viande de dinde en cubes panés</i>	<u>46.-</u>
<i>Exotique, viande de bœuf en cube, marinée dans un mélange d'épice et d'huile (sur commande min. 6h avant)</i>	<u>54.-</u>

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

(servis uniquement au café)

<i>Moitié-moitié</i>	<i>200g</i>	<u>30.-</u>
----------------------	-------------	-------------

Suppléments :

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

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

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

Les ardoises du jeudi : servies avec trois sauces maison

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

Les menus enfants : jusqu'à 10 ans

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

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

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