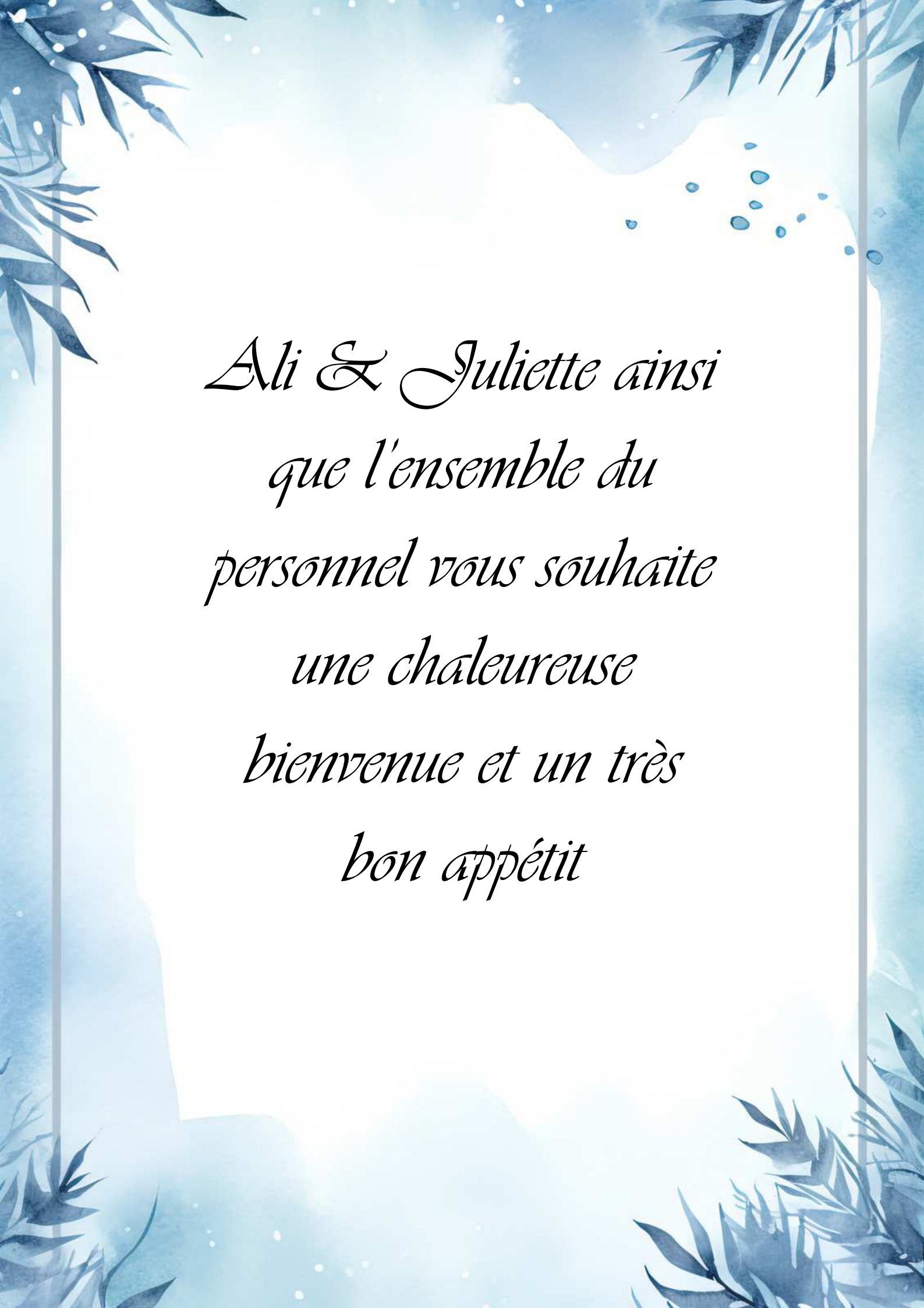


*Le chef Ali  
vous présente la  
carte des mets*



*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 cadeaux<sup>24</sup>, ideecadeau / geschenki<sup>24</sup>, 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

\*\*\*

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>25.-</u>
Feuilleté aux champignons		<u>27.-</u>
Cappuccino aux morilles		<u>29.-</u>
Assiette de charcuterie viande froide		<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		<u>25.- p.p.*</u>
Plateau de salade avec une entrée au choix		<u>10.- p.p.*</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>41.-</u>
Poêlée de gambas <u>décortiquées</u>	<u>45.-</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	39.-
	170g	48.-
Entrecôte de bœuf nature	180g	47.-
Tartare de bœuf 200g		46.-
Médallions de bœuf, sauce poivrée		48.-
Châteaubriand et ses trois sauces, dès 2 personnes		60.- p.p.*
Marmite de veau au curry indien, dès 2 personnes		56.- p.p.*
Entrecôte de cheval nature		45.-
Entrecôte de cheval double, sauce moutarde dès 2 pers.		46.- p.p.*
Quatuor de filets mignons de porc, sauce forestière		48.-
Filets mignons de porc, sauce aux morilles		55.-
Jambon de campagne, sauce aux morilles		45.-
Filets d'agneau grillé nature		40.-
Riz casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits		40.-
Magret de canard nature		41.-

### Les sauces :

Beurre maison	10.-
Poivres	11.-
Moutarde	12.-
Béarnaise	11.-
Champignons	13.-
Morilles	14.-

### Les garnitures :

Riz/ pommes frites / croquettes de rösti / pâtes

p.p.\*= par personne

## 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 (sans crème)	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

(servis uniquement au café)

Bourguignonne, viande de bœuf en cubes	51.-
Bressane, viande de dinde en cubes panés	46.-
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	30.-
---------------	------	------

### 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 52.-

(Décortiquées sauf une !)

**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.-

**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*

*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*