

A decorative border of daffodils in white and yellow, with green leaves, framing the text. The flowers are arranged in a rectangular shape, with a larger yellow daffodil at the top left and bottom right corners, and smaller white and yellow daffodils along the top and right sides.

*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, idéecadeau / geschenkidee, nous ne pouvons pas les accepter le vendredi soir, le samedi et le dimanche.



*Le Chef Ali
vous
présente la
carte des
mets*



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>Carpaccio de bœuf à l'italienne, rucola et copeaux de parmesan</i>		<u>27.-</u>
<i>Carpaccio de saumon, oignons et câpres</i>		<u>27.-</u>
<i>Terrine de campagne</i>		<u>27.-</u>
<i>Feuilleté aux champignons</i>		<u>27.-</u>
<i>Cappuccino aux morilles</i>		<u>27.-</u>
<i>Assiette de charcuterie viande séchée des Grisons</i>		<u>27.-</u>
<i>Filet de sandre meunière</i>		<u>27.-</u>
<i>Filets de perches, beurre aux petites herbes</i>		<u>27.-</u>
<i>Cocktail de crevettes, sauce calypso</i>		<u>27.-</u>
<i>Plateau de salade à la mode des Cullayes à volonté</i>		<u>25.- p.p</u>
<i>Plateau de salade avec une entrée au choix</i>		<u>+10.- p.p</u>

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

<i>Tartare de saumon 200g</i>		<u>36.-</u>
<i>Filet de sandre, sauce au citron</i>		<u>39.-</u>
<i>Filets de perches à la meunière</i>		<u>37.-</u>
<i>Filet de saumon, sauce aux écrevisses</i>		<u>41.-</u>
<i>Noix de Saint-Jacques, sauce au Safran</i>		<u>46.-</u>
<i>Poêlée de gambas <u>décortiquées</u></i>		<u>42.-</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>35.-</u>
<i>Gambas décortiquées aux petits légumes de saison sauté, légèrement épicés</i>		<u>38.-</u>

Les plats principaux : précédés du plateau de salade

<i>Filet de bœuf nature</i>	<i>120g</i>	<i>33.-</i>
<i>Filet de bœuf nature</i>	<i>200g</i>	<i>41.-</i>
<i>Entrecôte de bœuf nature</i>	<i>200g</i>	<i>39.-</i>
<i>Tartare de bœuf 200g</i>		<i>41.-</i>
<i>Médailles de bœuf, sauce poivrade</i>		<i>45.-</i>
<i>Châteaubriand et ses trois sauces, dès 2 personnes</i>		<i>55.- p.p.*</i>
<i>Marmite de veau au curry indien, dès 2 personnes</i>		<i>46.- p.p.*</i>
<i>Entrecôte de cheval nature</i>		<i>38.50.-</i>
<i>Entrecôte de cheval double, sauce moutarde dès 2 pers.</i>		<i>41.- p.p.*</i>
<i>Quatuor de filets mignons de porc, sauce forestière</i>		<i>44.-</i>
<i>Filets mignons de porc, sauce aux morilles</i>		<i>48.-</i>
<i>Jambon de campagne, sauce aux morilles</i>		<i>41.-</i>
<i>Filets d'agneau nature</i>		<i>36.-</i>
<i>Riz casimir, émincé de volaille au curry et ses fruits</i>		<i>39.-</i>
<i>Magret de canard nature</i>		<i>41.-</i>
<i>Rosbeef de bœuf, mayonnaise tartare maison</i>		<i>33.-</i>

Les sauces :

<i>Beurre maison</i>	<i>8.-</i>
<i>Poivres</i>	<i>9.-</i>
<i>Moutarde</i>	<i>9.-</i>
<i>Béarnaise</i>	<i>9.-</i>
<i>Champignons</i>	<i>9.-</i>
<i>Morilles</i>	<i>11.-</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 et de quorn 31.-

Feuilleté aux champignons 32.-

Fricassé de champignons à l'échalote (sans crème) 30.-

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 49.-

Fitness, fines tranches de bœuf coupées au couteau 48.-

Fifty-fifty, fines tranches de bœuf et d'âne coupées au couteau 46.-

Neptune, diverses sortes de poissons, parfumé aux senteur marines 51.-

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

Bourguignonne, viande de bœuf en cubes 48.-

Bressane, viande de dinde en cubes panés 42.-

Exotique, viande de bœuf en cube, marinée dans un mélange d'épice et d'huile (sur commande min. 6h avant) 49.-

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

Moitié-moitié 200g 28.-

Pomme de terre 6.-

Suppléments :

Viande 100g 10.-

Poisson 100g 10.-

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

<i>Pavé de bœuf, sauce Voronoff</i>	<i>47.-</i>
<i>Rognons de veau à la parisienne</i>	<i>41.-</i>
<i>Gambas à l'ail, au poivre vert, fond de tomate et à la crème</i>	<i>45.-</i>
<i>(Décortiquées sauf une !)</i>	

Les ardoises du jeudi : servies avec trois sauces maison

<i>Filet de bœuf</i>	<i>200 g</i>	<i>46.-</i>
<i>Entrecôte de boeuf</i>	<i>200 g</i>	<i>43.-</i>
<i>Entrecôte d cheval</i>	<i>200 g</i>	<i>41.-</i>
<i>Filets d agneau</i>	<i>200 g</i>	<i>44.-</i>

Les menus enfants : jusqu'à 10 ans

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

Sauces : ketchup et mayonnaise

Origines des viandes et poissons

Boeuf, porc, veau : Suisse et Uruguay

Volaille : Suisse et Hongrie

Cheval : Canada et Argentine

Agneau : Nouvelle Zélande

Charcuterie : Italie et Suisse

Sandre : Russie et Canada

Noix de Saint-Jacques : USA

Saumon : Norvège

Perches : Russie et Estonie

Gambas et crevettes : Vietnam et Canada