



## *Menu du Terroir*

Frs 56.00/pers.

Potage au vin blanc de Cortaillod

\* \* \*

Entrecôte de bœuf rassie sur os de la boucherie Perroud

Beurre Chalet

Linguine au beurre

Mosaïque de légumes

\* \* \*

Soufflé glacé à la fée verte « Marylin »  
de Philippe Martin

Les 4 fromages de la région Frs 12.00/pers.



TVA INCLUSE



## *Menu Gourmand*

Frs 79.00/pers.

**(dès 2 pers.)**

Terrine de foie gras de canard maison

\* \* \*

Filet de bœuf au pinot noir de Cortailod

Gratin dauphinois

Mosaïque de légumes



\* \* \*

Moelleux au chocolat et glace vanille

Avec le foie gras, nous vous proposons **un verre de**  
**« Six grains » de la cave des Côteaux**

Le dl. Frs 7.50

Les 4 fromages de la région Frs 12.00/pers.



TVA INCLUSE



## *Menu Chalet*

Frs 58.00/pers.  
**(dès 2 pers.)**

La salade de saison

\* \* \*

Les filets de perche meunière  
Pommes nature

\* \* \*

Les médaillons de porc forestière  
Linguine au beurre  
Légumes du marché

\* \* \*

La mousse au chocolat

Les 4 fromages de la région Frs 12.00/pers.



TVA INCLUSE



## *Les Mises en Bouches...*

Platade composée du buffet	Frs	9.90
Platade verte		7.90
Platade au Bleuchâtel et saucisson de la Vallée des Ponts		18.00
Terrine de foie gras de canard maison		24.00
Le Six grains	1 dl.	7.50
Cave des Côteaux		
Carpaccio de cerf à l'huile de truffe et rosaces de tête de moine		21.00
Bouillottes aux champignons de nos forêts		19.00
Cèpe de courge aux cèpes du Jura		15.00
Champis sautés aux fines herbes		28.00
Filets de perche meunière		26.00

TVA INCLUSE



## *Les Plats*

ournedos de bœuf façon « Chalet » etite tranche de foie gras sur la viande)	52.00
oêlée de bœuf minute « Stroganoff »	39.00

Ces mets sont servis avec pommes frites, nouillettes, gratin dauphinois  
ou riz et jardinière de légumes

\* \* \*

urtare de bœuf coupé au couteau ( <b>dès 2 pers.</b> ) in grillé et beurre	par pers.	38.50
---	-----------	-------

Petite portion de frites suppl. Frs 6.00

TVA INCLUSE



## *Les Essentiels...*

let de bœuf nature	Frs	46.00
steak haché de bœuf nature		41.00
steaks de porc grillés		30.00

<u>Les sauces à choix :</u>	Forestière	Frs	7.00
	Beurre Chalet		7.00
	Beurre Conquistador		6.00

Ces mets sont servis avec pommes frites, nouilles, gratin dauphinois  
ou riz et jardinière de légumes

steaks sautés aux fines herbes	52.00
steaks de perche meunière (selon arrivage)	38.00
steak de palée en sauce Neuchâteloise (selon arrivage)	35.00

Ces mets sont servis avec pommes frites,  
pommes nature ou riz

TVA INCLUSE



### *Le Coin Végétarien...*

ouilleté aux champignons de nos forêts	30.00
rande salade composée du buffet	18.00

### *Le Coin des Enfants...*

édailles de porc forestière	24.00
lets de perche meunière	24.00
mbon froid, pommes frites	14.00

TVA INCLUSE



## *Les Douceurs...*

ousse au chocolat	Frs	9.00
an au caramel		6.00
oelleux au chocolat et glace vanille		15.00
ème brûlée parfumée		11.00
icherin cassis et sa liqueur		11.00
ufflé glacé à la fée verte		9.80
Absinthe La Marylin, Philippe Martin 2 cl.	Frs	6.50
es 4 fromages de la région		12.00



## **Le Six grains, Cave des Côteaux**

1 dl. Frs 7.50

TVA INCLUSE





**Pour votre confort, dès 4 personnes, nous vous conseillons de grouper votre choix. Tous nos mets sont préparés à la minute, ce qui nécessite une certaine attente.**

**Nous vous remercions de votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment.**

\* \* \* \*

« Nos plats peuvent contenir des traces d'un ou plusieurs allergènes et ne conviennent pas aux personnes susceptibles aux réactions allergiques.

Merci d'informer notre personnel si vous avez besoin de renseignements complémentaires »

