

## *Entrées d'automne*

<b><i>Carpaccio de cerf</i></b> ~2 g sel / lactose	Fr. 21.--
<b><i>Tartare de chevreuil, toast</i></b> ~2 g sel / œuf, légumes racines	Fr. 22.--
<b><i>Terrine maison chasse</i></b> ~2 g sel / gluten	Fr. 18.--
<b><i>Marbré de cerf et chamois</i></b> ~3 g sel / lactose / gluten	Fr. 21.--
<b><i>Jambonnettes de caille sur lit de risotto au vin blanc</i></b> ~2 g sel / lactose	Fr. 24.--
<b><i>Crème de courge</i></b> ~3 g sel / lactose / gluten	Fr. 12.--
<b><i>Ravioli au Vacherin Mont d'Or</i></b> ~2 g sel / lactose / gluten	Fr. 21.--

## *Entrées traditionnelles*

*Escargots du Mont d'Or sans coquilles :  
au beurre maison*

<b><i>Les 6</i></b> ~2 g sel / lactose	Fr. 10.--
<b><i>Les 12</i></b> ~2 g sel / lactose	Fr. 19.50

***Pour les personnes allergiques***  
*Veillez informer nos collaborateurs à la commande*

\* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label *Fait Maison*  
TVA 7,7% incluse

## *Les grosses pièces*

### *Selle de chevreuil, ~250g p.p.*

*Dès 2 personnes (2 services sur plat)*

*~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri*

*prix p.p.*

*Fr. 58.--*

### *Selle de chamois, ~250g p.p. selon arrivage*

*Dès 2 personnes (2 services sur plat)*

*~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri*

*prix p.p.*

*Fr. 58.--*

### *Râble de lièvre, ~250g p.p.*

*Dès 2 personnes (2 services sur plat)*

*~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri*

*prix p.p.*

*Fr. 46.--*

*Tous nos mets sont servis avec une salade en entrée et la garniture chasse  
Choux-rouges, choux Bruxelles, pommes, poires, châtaignes, airelles rouges,  
figues ou prune ~5 g sel / 2 g sucre*

*Garnitures : Spätzli maison sautés ou Nouilles \**

*~3g sel / lactose / gluten*

*\* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison  
TVA 7,7% incluse*

## *Les mets gibier*

### *Les trois entrecôtes de chasse*

*cerf, chevreuil, chamois*

*~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri*

*Fr. 58.--*

### *Entrecôte de cerf 200g, sauce chasse*

*~3 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri*

*Fr. 48.--*

### *Émincé minute de chevreuil et bolets*

*~5 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri*

*Fr. 43.--*

### *Escalopes minute de chevreuil et bolets*

*~5 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri*

*Fr. 45.--*

### *Caille désossée braisé au four et foie gras*

*~5 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri*

*Fr. 51.--*

### *Civet de cerf*

*~5 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri / sulfites*

*Fr. 33.--*

### *Nouilles du braconnier \*1 (avec émincé de gibier)*

*~5 g sel Sauce : lactose / gluten / céleri*

*Fr. 31.--*

*Tous nos mets sont servis avec une salade en entrée et la garniture chasse  
Choux-rouges, choux Bruxelles, pommes, poires, châtaignes, airelles rouges,  
figues ou prune ~5 g sel / 2 g sucre*

*Garnitures : Spätzli maison sautés ou Nouilles \**

*~3g sel / lactose / gluten*

### *Informations*

*Nous faisons aussi des demi-portions*

*\* Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison  
TVA 7,7% incluse*

## *Le coin sans gibier*

### *Entrées*

***Carpaccio de bœuf***  
~3 g sel / lactose / caséine

Fr. 21.--

***Risotto aux bolets***  
~3 g sel / lactose

Fr. 18.--

***Os à moëlle***  
~5 g sel / lactose / caséine

Fr. 13.--

### *Plats*

***Filets de perches meunières***  
~5 g sel / lactose / Gluten

200g

Fr. 39.--

***Filet de bœuf*** ~5g sel

180 g

Fr. 46.--

*sauce aux champignons de saison ou beurre café de Paris maison lactose/gluten*

***Tartare de bœuf*** ~3g sel / céleri / gluten (Worcester) / Œuf

180g

Fr. 33.--

*Toasts*

*Servis avec une salade du chef et des pommes allumettes maison*



*Provenance de la viande de chasse*  
*Suisse, Autriche, Allemagne, France*

*Provenance des viandes et poissons*  
*Bœuf : Suisse, la Vallée de Joux*

*Provenance des œufs*  
*Le Lieu, l'Impasse du Loup*

#### ***Perches***

*Lac de Joux Mr. J.-D. Meylan, Le Séchey  
Elevage Valais ou Frutigen*

\* *Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison  
TVA 7,7% incluse*