

Carte des mets

- Du mardi au vendredi, nous vous proposons 20fr
un menu du jour avec une entrée et un plat.
(Boule de glace à 2fr avec le menu)

- Tous les jeudis soir, fondue automnale, à gogo. 51fr
Servie avec spätzlis maison, sauces et garniture de saison.
(Cerf, chevreuil et bœuf nature dans un bouillon au vin rouge)

Nous tenons à travailler un maximum de produits locaux et de saison. Voici la liste de nos producteurs locaux :

- | | |
|---|--|
| - Boucherie Reichenbach, Rougemont. | - Le Potag'Oex, Château-d'Oex |
| - Ferme de le Sciaz, La Lécherette. | - Dominique Yersin, Château-d'Oex. |
| - Fromagerie Fleurette, Rougemont. | - Ferme avicole la Belle Luce, Epagny. |
| - Boucherie Suchet, Grandvillard. | - Loretta 1888, huile olive, Cottens (VD). |
| - Pisciculture de la Gruyère, Neirivue. | - Fromagerie Le Sapalet, Rossinière. |
| - Ail-Noir.ch, Patricia Saugy, La Tine. | - Boulangerie La Marendaz, Château-d'Oex. |
| - Boulangerie Mill'Envies, Château-d'Oex. | |

Concernant les allergènes, adressez-vous à notre personnel de service qui se fera un plaisir de vous renseigner.

- Provenance viandes et poissons :
- | | |
|-------------------|---------------------------------|
| - Bœuf : Suisse | - Porc : Suisse |
| - Veau : Suisse | - Poissons : Pologne et Norvège |
| - Poulet : Suisse | |





Carte automnale

Côté apéro

- **Planchette du chasseur**

(Jambon cru de sanglier, saucisse sèche de cerf, viande séchée de cerf, jambon fumé de chevreuil, Rebibe AOP, Piat*)

- ❖ La petite 18fr
- ❖ La grande 32fr

Côté entrée

- **Terrine de cerf Maison** 17fr
Servie avec salade de betterave à la canneberges et chutney de poire.
- **Soupe à la courge, huile de noisette et flûte maison** 9fr
- **Velouté de bolets et flûte maison** 11fr
- **Croûte forestière** 15fr
- **Roastbeef d'entrecôte de cerf** 18fr
Servi avec mayonnaise maison à la noisette et petite salade de saison

Pour suivre

- **Médailon de chevreuil** 42fr
- **Médailon d'entrecôte de cerf** 44fr
 - **Sauces à choix :**
 - Grand Veneur
 - Forestière
 - Myrtilles
 - Poivre vert
- **Civet de chevreuil et garniture Grand-Mère** 32fr
- **Assiette de garniture chasse** 27fr
- **Cordon bleu d'automne** (Filet de porc, jambon cru de sanglier, bolets, mélange fondue) 37fr
- **Burger du chasseur, steak haché de cerf du Pays-d'Enhaut, pain artisanal** 32fr
 - Servi avec frites, moutarde de bénichon, choux-rouges, roquette et Piat*
- **Tagliatelles forestières** 28fr

Tous nos plats de chasse sont servis avec la garniture de saison :

- Spätzlis maison, choux-rouges, poire à botzi, marrons glacés, Choux de Bruxelles et pomme aux airelles. (Sauf tagliatelles et burger.)

Provenance des viandes : Chevreuil, Autriche
Cerf, médaillons : Autriche / Roastbeef : UE



Côté entrée

- Salade verte 7.50fr
- Salade mêlée 11.50fr
- Potage du moment 7fr
- Os à moëlle grillé, Fleur des Alpes de Bex (15min attente) 12fr
- Crousti-Fleurette (Tomme Fleurette* croustillante, salade*, confit d'oignons rouges) 15fr

Côté végétarien

- Tagliatelles au pesto à notre façon (A la crème) 25fr
- Tagliatelles aux morilles 29fr
- Curry de lentilles corail, petits légumes et coco 25fr
- Assiette de légumes avec garniture de riz, pâtes ou frites 22fr

Côté poissons

- Filets de perches meunière, sauce tartare. 35fr
- Pavé de saumon grillé, sauce aux fines herbes. 34fr

Côté fromage

- Fondue de la Ferme de la Sciaz*, 220gr. 23fr
Fait à la bière et servie avec du pain.

Côté enfants

- Pâtes à la bolognaise. 10fr
- Nuggets maison, frites et légumes. 12fr
- Jambon à l'os, frites et légumes. 12fr



* Label Pays-d'Enhaut
Produits Authentiques.

Côté viandes

Grillées :

- Filet de bœuf 220gr 51fr
- Entrecôte de bœuf 220gr 39fr
- Steak de bœuf 220gr 32fr
 - Sauces à choix :
 - Beurre maison
 - Au Mont'Bleu*
 - Sauce au poivre vert
 - Morilles (supplément 5fr)

Mijotées :

- Joue de porc, cuisson lente de 20h à 78° 29fr
- Blanquette de veau, cuisson lente de 20h à 80° 33fr

Crue :

- Tartare de bœuf coupé au couteau 220gr, 35fr
Salade, toast et frites

Sautée :

- Escalope de porc panée (Quasi de porc, confiture d'airelle) 29fr

Cordons-Bleus (20 min. d'attente)

- Le Classique (filet de porc, jambon, mélange fondue*) 33fr
- Le Dzodzet (filet de porc, jambon à l'os, Vacherin AOP) 34fr
- Le Dolce Vita (filet de poulet, jambon cru, mozzarella, pesto) 36fr
- Le Bleu de bleu (filet de porc, jambon, Mont'Bleu*) 34fr
- Le Valaisan (filet de porc, viande séchée, raclette) 35fr
- Le Savoyard (filet de porc, oignons caramélisés, lard sec, Reblochon) 35fr

Toutes nos viandes, cordons-bleus et poissons sont servis avec légumes du moment et garniture à choix : frites, riz, ou pâtes.



* Label Pays-d'Enhaut Produits Authentiques