



Rôtisserie - Restaurant La Charrue

Viviane Mentha - Werner Bolliger

Ouvert 7 jours sur 7

Délices d'automne

La chasse, c'est classe !



Menus de dégustation

Menu 1

*La terrine de gibier
et ses fruits d'automne*

*Les filets de lièvre
aux aïelles et champignons*

*La tulipe «Nesselrode»
et sa glace vanille*

ou

*Le soufflé glacé
du Val-de-Travers*

Fr. 47.-

Menu 2

*Le jambon cru de sanglier
fumé à l'ancienne*

La bouchée du chasseur

*Les médaillons de chevreuil
sauce vigneronne*

*La crème brûlée
et ses raisins à la mirabelle*

ou

*Le soufflé glacé
à la mandarine*

Fr. 59.-

Menu 3

Le jambon cru de sanglier fumé à l'ancienne

Le feuilleté aux champignons d'automne

La selle de chevreuil Grand Veneur

L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs et ses fruits d'automne

Dessert au choix

Fr. 76.- p. pers (min. 2 pers.)

*Garniture: choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés,
pomme aux aïelles, poire au vin rouge, spätzli ou nouilles campagnardes*

Les entrées froides:

Le foie gras de canard truffé maison	Fr. 18.-
Le jambon cru de songlier fumé à l'ancienne	Fr. 18.-
La terrine de gibier et ses fruits d'automne	Fr. 16.-

Les entrées chaudes:

La bouchée du chasseur (chevreuil, lièvre, champignons et ruisin)	Fr. 18.-
Le feuilleté aux champignons d'automne	Fr. 17.-



Nos spécialités en point de mire:

La fondue St. Hubert à discrétion (chevreuil et cerf)	Fr. 42.-
Garniture de fruits, spätzli, sauce poivrade et sauces maison	
La broche du braconnier (chevreuil, cerf et lièvre)	250 gr. Fr. 36.-

Les viandes:

La selle de chevreuil Grand Veneur (min. 2 pers.)

Promotion: la selle

1 service, 600 gr. (2 pers.) p. pers. Fr. 42.-

2 services, 800 gr. (2 pers.) p. pers. Fr. 48.-

Les médaillons de chevreuil sauce vigneronne	Fr. 39.-
Le pavé de chevreuil sauce poivrade	Fr. 37.-
L'escalope de cerf aux champignons d'automne	Fr. 32.-
Le filet de lièvre aux aïelles et champignons	Fr. 34.-
L'entrecôte d'antilope sauce poivrade	Fr. 38.-
L'émincé du chasseur aux champignons d'automne	Fr. 28.-
Le civet du chasseur mariné par nos soins	Fr. 26.-

Garniture: choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés, pomme aux aïelles, poire au vin rouge, spätzli ou nouilles campagnardes

Provenance des viandes: Autriche, Nouvelle-Zélande, Argentine

Desserts d'automne:

Le soufflé glacé du Val-de-Travers Fr. 12.-

Le soufflé glacé à la mandarine impériale Fr. 12.-

La crème brûlée et ses raisins à la mirabelle Fr. 10.-

*L'assiette d'oranges marinées aux épices
et son sorbet cassis* Fr. 9.-

La tulipe «Nesselrode» et sa glace vanille Fr. 9.-

*L'assiette de fromages d'ici et d'ailleurs
et ses fruits d'automne* Fr. 9.-



Rôtisserie - Restaurant La Charrue

Viviane Mentha - Werner Bolliger

*La Direction et le personnel vous remercient de votre visite
et vous souhaitent un bon appétit!*

Ouvert 7 jours sur 7
2063 Vilars - Tél. 032 852 08 52
www.lacharrue.ch