

LA CHARRUE

Rotisserie | Vilars

Boeuf : Suisse / Europe / Paraguay
Cheval : Islande
Chasse : Suisse / Europe / NZ
Poissons : Thaïlande
Pain : Boulangerie Stücker, Dombresson



Les mets proposés sur cette carte à l'exception des * sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon le critère du label (Fait Maison) établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

032 852 08 52
Route de la Côtière 14
2063 Vilars



SAISON DE LA CHASSE - LA CHARRUE

LES ENTRÉES

Planchette Saint-Hubert, charcuterie de viande de chasse	19 chf
Velouté de butternut, éclat de marron	12 chf
Salade croquante de saison, garniture automnale et chiffonnade de jambon de sanglier	14 chf
Terrine de gibier au cognac et fruits sec pickles de courge	16 chf
Tartare de cerf, champignons et salade croquante	17 chf
Salade mêlée au buffet	9 chf

LES PLATS

Entrecôte de cerf façon Charrue 250gr, beurre aux morilles, garniture de chasse	45 chf
Selle de chevreuil sauce grand veneur	55 chf
En deux services	61 chf
Duo de médaillons, cerf et chevreuil sauce à l'orange et crumble aux épices cajun	43 chf
Mijoté de cerf à la Bourguignonne	34 chf
Suggestion de chasse du moment :	
Assiette du Chasseur Bredouille : garnitures traditionnelles et spätzlis maison	24chf

Nos viandes de chasse sont grillées au feu de bois et accompagnées de garnitures traditionnelles et de spätzlis maison.

LES VIANDES - SPÉCIALITÉ DE LA CHARRUE

L'entrecôte de bœuf Charrue : 250gr, beurre aux morilles, servie sur poêlon	43 chf
Supplément de 100gr	8 chf
Châteaubriand pour deux personnes 500gr, par personne	48 chf
Filet de bœuf, 200gr	45 chf
Entrecôte de bœuf, 200gr	39 chf
Steak de bœuf, 200gr / 300gr	30 chf / 39 chf
Tartare de bœuf, marinade maison, toasts grillés, frites *, 200gr / 250gr	30 chf / 35 chf

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison et frites * ou riz

SAUCES

Beurre café de Paris	1.50 chf
Sauce au poivre	3 chf
Sauce à l'échalotte et vin rouge	5 chf
Sauce béarnaise	5 chf
Beurre aux morilles	9 chf
Sauce aux morilles	9 chf
Rossini : médaillon de foie gras et sauce périgourdine	9 chf

PÂTES

Pâtes * du moment, n'hésitez pas à nous demander	23 chf
--	--------

LE POISSON

Queues de crevette à la coco et curry, riz pilaf	28 chf
--	--------

LES FONDUES (2 personnes minimum)

La fondue chinoise de bœuf ou cheval, 220gr	35 chf
Supplément de 100gr	8 chf
La fondue bourguignonne de bœuf 220gr	37 chf
Supplément de 100gr	10 chf
La fondue bourguignonne de cheval 220gr	36 chf
Supplément de 100gr	8 chf
La fondue chinoise St-Hubert de chevreuil, sanglier et cerf, 220gr	40 chf
Supplément de 100gr	10 chf
La fondue bourguignonne St-Hubert de chevreuil, sanglier et cerf, 220gr	40 chf
Supplément de 100gr	10 chf

(Toutes nos fondues sont servies avec bouillon ou huile, sauces d'accompagnement * **et frites** *)

POUR LES ENFANTS

Tagliatelles, sauce tomate	10 chf
Cordon bleu de porc, frites *	15 chf
Steak de cheval 150gr, beurre café de Paris, frites *	15 chf
Steak de bœuf ou de cheval 150gr, beurre café de Paris, frites *	16 chf

LE MENU ENFANT

Steak de bœuf, beurre café de Paris, frites *ou	
Cordon bleu de porc, frites *	
Boisson 3dl au choix, boule de glace	19 chf

LE MENU VILARS

Salade mêlée	
Le steak de bœuf ou de cheval à la cheminée, beurre café de Paris, légumes de saison et frites *	
La tarte du jour	36 chf

LE MENU DU BRACONNIER

Terrine de gibier aux fruits sec, pickles de courge	
Duo de médaillons cerf et chevreuil sauce à l'orange et crumble aux épices cajun	
Profiterroles au chocolat	69 chf

DESSERTS

Notre choix de desserts maison du moment	
Glaces artisanales	4 chf

Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.