

LA CHARRUE

Rotisserie | Vilars

Bœuf : Suisse / France / Paraguay
Cheval : Islande, Argentine
Volaille : Suisse, France
Porc : Suisse, Espagne
Poissons : Suisse
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



LES ENTRÉES

Le Tartare du Pêcheur : tartare de poisson du lac coupé au couteau (selon arrivage), brunoise de pomme Granny Smith et oignons rouges, sublimé par une émulsion légère au gintiane	18 chf
Le Gaspacho à la Catalane : soupe glacée de tomates de saison, brunoise de légumes croquants, tuile de pain de campagne croustillante et chiffonnade de jambon cru	15 chf
Le Rosbif au Feu de Bois : fines tranches de rosbif marqué au feu de bois, accompagné de nos frites * et de la salade fraîcheur à composer à notre buffet. Sauce au choix : Tartare traditionnelle ou Chimichurri aux herbes fraîches	16 chf / 26 chf
Cœur de Bœuf & Bufflonne : généreuse mozzarella de bufflonne et tomates Cœur de Bœuf, relevées par une marinade à l’huile d’olive et une surprenante glace au balsamique	16 chf
L’Assiette de Dégustation de l’été (Idéal à partager ou pour les indécis) : un assortiment gourmand de nos trois spécialités : - le tartare de poisson du lac à la Granny Smith - le rosbif marqué au feu de bois - la fraîcheur de la tomate-mozzarella de bufflonne	20 chf / 34 chf

LA RÔTISSERIE & LES GRILLADES AU FEU DE BOIS

Les Trois Facettes de la Charrue (300g) : L’expérience ultime pour les amateurs de viande, servie sur une ardoise chaude : - le rosbif maison, avec la sauce de votre choix - le tartare de bœuf, préparé et assaisonné selon votre goût - l’entrecôte de bœuf, saisie et rôtie au feu de bois	46 chf
L’Assiette Fitness de l’Été : Une déclinaison légère, tendre et parfumée : escalope de dinde marinée et marquée au feu de bois, nappée de notre sauce Chimichurri maison aux herbes fraîches, accompagnée d’une grande salade mêlée à composer à notre buffet fraîcheur	24 chf

LES VIANDES - SPÉCIALITÉ DE LA CHARRUE

Entrecôte de bœuf Charrue : 250gr, beurre aux morilles, servie sur poêlon,	43 chf
Beurre persillade recette à Joël	41 chf
Supplément de 100gr	8 chf
Chateaubriand pour deux personnes 500gr, par personne	49 chf
Filet de bœuf, 200gr	45 chf
Entrecôte de bœuf, 200gr	39 chf
Steak de bœuf, 200gr / 300gr	30 chf / 39 chf
Filet de cheval, 200gr	38 chf
Steak de cheval, 200gr / 300gr	29 chf / 38 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’échalote 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	11 chf

LES TARTARES

Tartare de bœuf ou cheval, marinade maison, toasts grillés et frites *	
Le Méditerranéen :	
Olives savoureuses et tomates séchées, accompagné de ses antipastis	19 chf / 32 chf
L'Asiatique :	
Croquant au wasabi et saladine de légumes marinés pour une touche d'exotisme	19 chf / 32 chf
Le Traditionnel :	
La recette authentique, sublimée selon votre goût au Whisky ou au Cognac	17 chf / 30 chf

PÂTES

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

LES POISSONS

Truite de nos rivières, riz pilaf et légumes de saison	34 chf
--	--------

LES FONDUES (2 personnes minimum)

Toutes nos fondues sont servies avec bouillon ou huile, sauces d'accompagnement *	
Avec toutes les fondues, salade mêlée	6 chf
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 de La Charrue , viande de bœuf marinée aux épices et vin rouge, 220gr	39 chf
Supplément de 100gr	10 chf

POUR LES ENFANTS

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

DESSERTS

Notre choix de desserts 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.