

LA CHARRUE

Rotisserie | Vilars

Sanglier : Suisse / Espagne / France
Chevreuil : Suisse / UK / France
Cerf : Autriche / Nouvelle Zélande
Canard : France
Bœuf : Suisse / Europe / Paraguay
Cheval : Islande
Poisson : Suisse / Europe
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

Planchette Saint-Hubert : Charcuterie artisanale de viande de chasse, garniture de pickles, de légumes croquants et purée de figues.	21 chf
Terrine de Canard au Cognac & Pistaches : Terrine de canard parfumée au cognac et pistaches entières, servie avec ses pickles de courge.	18 chf
Tartare de Cerf à l’Huile de Noisette : Tartare minute, subtilement relevé à l’huile de noisette torréfiée et pointe de figues, champignons poêlés et salade croquante.	17 chf
Salade Croquante Automnale & Chiffonnade de Sanglier : Salade de saison, chiffonnade de sanglier, dés de courge sautés, éclats de noisettes, lardons et champignons poêlés.	14 chf
Cappuccino de Panais : Velouté onctueux de panais monté façon cappuccino et ses arômes d’automne.	12 chf
Salade Mêlée au Buffet : Service libre au buffet.	9 chf

LES PLATS DE CHASSE

Selle de Chevreuil Sauce Grand Veneur , 2 personnes minimum La grande tradition de la chasse noble, découpée et servie selon les règles de l’art. 1 service / 2 services	57 chf / 63 chf
Pavé de Cerf Saisi, Sauce Périgourdine Pavé de cerf poêlé, accompagné de sa sauce périgourdine riche et parfumée.	45 chf
Entrecôte de Cerf façon Charrue (250g) grillée au feu de bois, beurre aux morilles maison et garniture de chasse, servie sur poêlon	45 chf
Duo de Médailles Cerf & Chevreuil Sauce à l’orange douce et crumble croustillant aux épices cajun.	44 chf
Mijoté de Sanglier à la Bourguignonne Mijoté fondant longuement confit au vin rouge, oignons grelots et aromates.	34 chf
Assiette du Chasseur Bredouille Garnitures traditionnelles de chasse d’automne et spätzlis maison.	24 chf
Nos viandes de chasse sont grillées au feu de bois et accompagnées de garnitures traditionnelles et de spätzlis maison.	

LES FONDUES (2 personnes minimum)

Toutes nos fondues sont servies avec bouillon parfumé ou huile, sauces d’accompagnement maison et frites *	
Salade mêlée , uniquement commandée et servie avec les fondues	6 chf
Fondue Chinoise St-Hubert (Chevreuil, Sanglier, Cerf), 220gr Supplément de 100gr	40 chf 10 chf
Fondue bourguignonne St-Hubert (Chevreuil, Sanglier, Cerf), 220gr Supplément de 100gr	40 chf 10 chf
Fondue chinoise de bœuf ou cheval , 220gr Supplément de 100gr	35 chf 8 chf
Fondue bourguignonne de bœuf , 220gr Supplément de 100gr	37 chf 10 chf
Fondue bourguignonne de cheval , 220gr Supplément de 100gr	36 chf 8 chf

LES VIANDES - SPÉCIALITÉ DE LA CHARRUE AU FEU DE BOIS

Entrecôte de bœuf Charrue : 250gr, beurre aux morilles, servie sur poêlon, Supplément de 100gr	43 chf 8 chf
Chateaubriand pour deux personnes, 250gr par personne Coeur de filet de boeuf grillé au feu de bois. par personne	48 chf
Filet de bœuf , 200gr	45 chf
Entrecôte de bœuf , 200gr	39 chf
Steak de bœuf , 200gr / 300gr Grillé à la cheminée selon votre cuisson désirée.	30 chf / 39 chf
Steak de cheval , 200gr / 300gr Grillé à la cheminée selon votre cuisson désirée.	29 chf / 38 chf
Tartare de bœuf Maison , 200gr / 250gr Marinade artisanale maison, toasts grillés et frites *.	30 chf / 35 chf
Tartare de cheval Maison , 200gr / 250gr Marinade artisanale maison, toasts grillés et frites *.	29 chf / 34 chf

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison et frites * ou riz

SAUCES MAISON ET BEURRES

Beurre Café de Paris / Beurre Joël (beurre persillé)	3 chf
Sauce au poivre / Sauce à l’échalote et vin rouge	5 chf
Sauce béarnaise	7 chf
Beurre aux morilles / Sauce aux morilles	9 chf
Rossini : médaillon de foie gras et sauce Périgourdine	11 chf

POISSONS

Truite Meunière aux Amandes Filet de truite dorée meunière, beurre noisette et amandes effilées, riz.	34 chf
---	--------

PÂTES

Pâtes * du moment, n’hésitez pas à nous demander	23 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
Menu enfant , steak de bœuf ou Cordon bleu de porc, beurre café de Paris, frites * Boisson 3dl au choix, 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 MAISON

Découvrez notre sélection et douceurs du jour inscrites sur nos ardoises.

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.