

LA CHARRUE

Rotisserie | Vilars

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



L'APÉRO

L'ardoise de chèvre, jambon cru et roastbeef, pickles maison	16 chf
L'os à moelle gratiné et ses toasts (15 min d'attente)	14 chf

LES ENTRÉES

Le potage de melon a la menthe et porto blanc, toast au jambon cru	13 chf
La tomate et mozzarella bufflonne, pesto de basilic	16 chf
La salade gourmande au chèvre chaud et miel	15 chf
Le tartare de saumon mariné a la tomate sèche et olives noires	16 chf
Le roastbeef de bœuf, sauce tartare entré /plat (servi avec salade et frites)	19 chf / 26 chf
La salade mêlée, petite ou grande	8 chf / 12 chf
L'assiette estivale	19 chf

LES INCONTOURNABLES GRILLÉS AU FEU DE BOIS

Le chateaubriand de bœuf pour deux personnes 500gr, par personne	48 chf
Le filet de bœuf, 200gr	45 chf
L'entrecôte de bœuf, 200gr	39 chf
Le steak de bœuf, 200gr / 300gr	30 chf / 39 chf
Le pavé de bœuf lardé 200gr	35 chf
Le filet de cheval 200gr	36 chf
Le steak de cheval, 200gr / 300gr	29 chf / 38 chf
L'entrecôte de cheval, 200gr	37 chf
La grillade du moment	Prix sur demande
La côte de bœuf, sauce au choix, 2 personnes minimum	Prix sur demande selon poids

LES SPÉCIALITÉS DE LA CHARRUE

L'entrecôte de bœuf Charrue : 250gr, beurre aux morilles, servie sur poêlon	43 chf
Supplément de 100gr	8 chf
L'entrecôte de cheval Charrue : 250gr, beurre aux morilles, servie sur poêlon,	41 chf
Supplément de 100gr	7 chf

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison et frites *, riz ou tagliatelles

SAUCES

Beurre café de Paris	2 chf
Sauce au poivre	4 chf
Sauce à l'échalotte et vin rouge	5 chf
Sauce béarnaise	6 chf
Beurre aux morilles	7 chf
Sauce aux morilles	9 chf
Sauce périgourdine et foie gras poêlé	9 chf

PÂTES

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

LES TARTARES

Le tartare de bœuf, marinade maison, toasts grillés et frites, 200gr / 250gr	30 chf / 35 chf
Le tartare de cheval, marinade maison, toasts grillés et frites, 200gr / 250gr	29 chf / 34 chf

LE POISSON

Le pavé de thon juste saisi, haricots coco à la tomate et crème de citron	36 chf
---	--------

LES FONDUES (2 personnes minimum)

La fondue chinoise de bœuf ou cheval, 220gr	35 chf
Supplément de 100gr	8 chf
La fondue chinoise moitié bœuf, moitié cheval, 220gr	36 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 bourguignonne moitié bœuf, moitié cheval, 220gr	36 chf
Supplément de 100gr	9 chf
(Toutes nos fondues sont servies avec bouillon ou huile, sauces d'accompagnement * et frites *)	
La fondue Bressane (volaille) à discrétion	33 chf
servie avec petite salade mêlée, huile, sauces d'accompagnement *, panure 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 VILARS

Salade mêlée ou
Potage de melon à la menthe et porto blanc

Le steak de bœuf ou de cheval, beurre café de Paris, légumes de saison et frites *, ou
Le tartare de bœuf ou de cheval 150gr, marinade maison, toasts grillés et frites

La tarte du jour	38 chf
------------------	--------

LE MENU VAL-DE-RUZ

Le tartare de saumon mariné à la tomate sèche et olives noires

Le pavé de bœuf lardé, grillé au feu de bois, légumes de saison et frites *, ou
Le pavé de thon juste saisi, haricots coco à la tomate et crème de citron

Dessert à la carte	58 chf
--------------------	--------

DESSERTS

Notre choix de desserts maison sur ardoise

Glaces artisanales et sorbets artisanaux "La Praline" sur carte annexe

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.