

VIEUX-CHALET GRILL

TOUS LES SOIRS EN SEMAINE
ET MIDI ET SOIR EN WEEKEND

NOS METS

Crème de potiron (Pumpkin cream soup)	14.00
Terrine de lièvre et pains grillés (Hare terrine with toasted bread)	16.00
Os à moelle à la fleur de sel (Marrowbones)	13.50
Ardoise du Chasseur Viande séchée de cerf, jambon cru de sanglier, saucisson de cerf et de sanglier aux noix, chutney aux pommes et terrine de lièvre (Deer cured meat, dried sausage of deer and dried sausage of wild boar with chestnuts, apple chutney and hare terrine)	16.00
Salade du Val d'Illeze Salade avec produits du terroir (fromages, jambon, oeuf, croûtons) (Salad with local products – Cheese, ham, egg, croutons)	19.50
Feuilleté aux chanterelles (Mushrooms in puff pastry with slices of dried deer meat)	21.00
Fromages de nos alpes (Selection of alpine cheeses from our pastures)	16.00
Tartare de boeuf Tartare nature, légèrement épicé, avec Cognac, frites maison et pain grillé (Beef tartar, slightly spiced, served with French fries and grilled bread)	29.00
COIN VEGAN	
Risotto au curry et légumes du soleil (Risotto with curry and grilled vegetables)	32.00
Pavé de Tofu au pesto, quinoa et légumes (Tofu marinated with pesto, quinoa and vegetables)	25.00

TRADITIONS ET CHASSE

SELON VOTRE FAIM

	<u>Petite</u>	<u>Grande</u>
Carré d'agneau (Rack of Lamb)	29.50	37.50

AU GRILL

Entrecôte de sanglier (Boar rib steak)	37.00
Médaille de cerf (Deer medallion)	51.00
Médaille de cerf façon « Rossini » (Deer medallion « Rossini » Style – with foie gras)	59.00
Filet de bœuf de Simmental (Fillet of beef)	49.00

A PARTAGER

Pièce pour deux personnes et prix par personne

Côte de bœuf de Simmental (850g) (Prime rib of typically Swiss "Simmental" beef)	49.00
Selle de Chevreuil (850g) (Venison saddle)	59.00

FONDUE DE GIBIER

Min. 2 personnes, prix/pers 46.00
Fondue à base de vin rouge servie avec viande de
chevreuil et de sanglier, avec salade, spätzli et
assortiment de sauces
(Fondue on red wine basis served with fresh deer
meat, salad, spätzli and a selection of sauces) (Sur
réservation)

FONDUE CHINOISE

Min. 2 personnes, prix/pers 42.00
Viande fraîche de bœuf et poulet avec salade, frites
fraîches maison et assortiment de sauces
(Fresh sliced beef and chicken with green salad,
homemade traditional French fries and a selection of
sauces – Min. 2 persons) (Sur réservation)

NOS DESSERTS

PÂTISSERIES

Café Gourmand (Coffee served with selected mini desserts of the moment)	13.50
Dessert du jour (Dessert of the day)	9.50
Trilogie de Crèmes brûlées du moment (Trilogy of Creme Brulée)	11.00
Délice à la crème de marron et kirsch (Chestnut dessert cream with Kirsch)	14.00
Moelleux au chocolat, glace vanille (Hot chocolate fudge, vanilla ice cream)	12.50

GLACES

Diverses coupes classiques et originales
Divers parfums de glaces