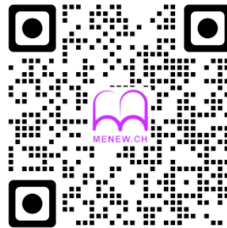


Certains plats peuvent contenir du froment ou du gluten, du lait ou du lactose, des œufs, du soja, des noix, de l'arachide ainsi que des ingrédients à base de porc. Si vous souffrez d'allergie ou d'intolérance, nos collaborateurs vous apporteront volontiers leur aide.

- ✓ Plats végétariens
- ☑ Plats qui peuvent être préparés pour les végétaliens
- ⊘ Sans gluten



Our digital menu is available in:



LES CLASSIQUES

Salade Verte ✓☑⊘ 9.-

Salade mêlée ✓☑⊘ 13.-

Selon votre choix : sauce française ou vinaigrette

Nos salades vertes et mêlées sont servies avec des graines torrifiées

Classique salade César ✓☑ 17.-

Au poulet pané et frit 22.- Aux crevettes 25.-

Nos salades César sont servies avec des copeaux de Parmigiano Reggiano et des croûtons dorés

LES PLATS

Filets de perche meunière (Prov Irlande) 200 gr 41.-

Pommes frites du terroir ou pommes cuites à la vapeur | petite salade verte

Curry de poulet façon Le Safran ⊘ (Prov Suisse) 34.-

Riz parfumé | chutney maison

Notre burger classique (Prov Suisse)

100 % Bœuf suisse | bun aux noix | oignons frais | trévisse | fromage de Val de Bagnes
Ketchup | pommes frites

Simple 100 gr 25.- Double 200 gr 32.-

Tartare de bœuf classique ⊘ (Prov Suisse) 180 gr 43.-

Servi avec des pommes frites et ses toasts



POTAGE

Velouté de panais ✓ 12.-
Effluves de café | crème épaisse

ENTRÉES

L'œuf de ferme BIO ✓ 18.-
Cuit parfait | tombée de cèpes | râpée de noix | parmesan

Salade de betterave, pomme Golden et bleu de Fribourg ✓ 18.-
Consommé de betterave

Filet de féra du Léman (*Prov Suisse*) 24.-
Fumé au Jack Daniel's | pulpe d'oignons caramélisés

Escargots de Vallorbe et tête de veau (*Prov Suisse*) 24.-
Crème d'ail | jus de persil | lentilles | pommes de terre

Pressé de foie gras de canard mi-cuit (*Prov France*) 28.-
Marbré au vin cuit | servi avec une brioche toastée

PLATS VEGETARIENS

Tatin d'endives ✓ (Temps de cuisson de 25 minutes) 25.-
Salade verte aux graines torréfiées

Curry de légumes ✓ 25.-
Papadum | Chutney maison | lentilles



PÂTE FRAÎCHE DU MOMENT

Strozzapreti ✓

Porcini | bleu de Fribourg | trévisé

25.-

DE LA MAISON GUIBERT

Filets de truite 🌱 *(Prov Suisse)*

Chou chinois | ventrèche de porc | pommes nature | jus vanillé

38.-

Filets d'omble chevalier 🌱 *(Prov Suisse)*

Boulghour | blanc de poireaux | beurre blanc

44.-

LES VIANDES

Suprême de poulet médaillé *(Prov Suisse)*

Persillade de salsifis | polenta poêlée au beurre | cornes d'abondance

38.-

Filet de canette *(Prov France)*

Sauce aux poires | purée de panais | Pressé de pommes de terre

45.-

Filet d'agneau en croûte d'olives *(Prov Irlande)*

Haricots coco | céleri croquant | jus au romarin

48.-

Filet de bœuf poêlé *(Prov Suisse)*

Salsifis | choux de Bruxelles | pommes de terre | sauce aux cèpes

180 grms

58.-



SPÉCIALITÉS DE CHASSE

ENTRÉES

- Velouté de courge 'Butternut'** 16.-
Brunoise de jambon de cerf | poire Williams | toast de vacherin fribourgeois
- Poêlée de champignons forestiers** 29.-
Jus et cromesquis de cerf | figues confites

SPÉCIALITÉS DU CHEF

- Joues de sanglier mijotées à la Syrah** (*Prov Espagne*) 35.-
Légumes racines | écrasée de pommes de terre
- Burger de cerf** (*Prov Suisse*) 35.-
Pain aux noix | viande de cerf au lard gras | crème de bleu de Fribourg | pommes frites
- Côte de sanglier** (*Prov Autriche*) 39.-
Sauce aux raisins | garniture 'grand-mère' | pommes rissolées

CHASSE TRADITIONNELLE

- Noisettes de chevreuil laquées au miel** (*Prov Aut / Allemagne*) 180 grms 58.-
- Selle de chevreuil rôtie et flambée au gin** 700 grms pour deux personnes par pers 69.-
(*Prov Autriche / Allemagne*) servie en deux services

Nos plats de chasse traditionnelle sont servis avec une garniture chasse gourmande :
Pommes aux airelles, poire à Botzi pochée au vin rouge, choux rouges braisés, salsifis en persillade, marrons glacés, spätzli maison.



MENU DÉGUSTATION

Servi tous les jours à partir de 18.30 heures

L'œuf de ferme BIO

Cuit parfait | tombée de cèpes | râpée de noix | parmesan
Clos de Châtonneyre 'Le Safran', Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse
Chasselas

Ou

Escargots de Vallorbe et tête de veau

Crème d'ail | jus de persil
Pinot Grigio, Borgo Stajnbach, Venezia DOC Italie

Le filet de truite de la maison Guibert

Chou chinois | ventrèche de porc | pommes natures | jus vanillé
Domaine de Rochebin, Bourgogne, France
Chardonnay

Ou

Côte de sanglier

Sauce aux raisins | garniture 'grand-mère' | pommes rissolées
2017 & 2018 Château Montus, Madiran AOC, France
Tannat 80% et Cabernet Sauvignon 20 %

Assortiment de fromages suisses

Tomme vaudoise | vieux gruyère | bleu de Fribourg
2012 Cure d'Attalens Grand Cru, Vieux Chasselas, Lavaux, Vaud, Suisse

Ou

Assortiment de fromages bleus

Gorgonzola dolce DOP | fourme d'Ambert | bleu de Fribourg
2014 – Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie
Trebbiano, Malvoisie blanche (Vin doux)

Café gourmand

Menu sans vin : 78.00 CHF par personne
Menu avec vin inclus 98.00 CHF par personne
1 dl de vin servi avec chaque plat
TVA et Service compris

Tous nos prix sont en francs suisses, service et TVA inclus

NOS CUVÉES AU VERRE

dl. 70/75 cl

Nos Grands Crus

2017 & 2018 Château Montus, Madiran AOC, France	15	99.-
Tannat 80% et Cabernet Sauvignon 20 %		
2016 – Fontanafredda, Barolo D.O.C.G ‘Vigna la Rosa’ Italie	20	145.-
Nebbiolo		
2014 - ‘Hommage à Maurice Gay’ Valais AOC, Suisse	25	165.-
Cornalin et Merlot		
2011 – Inglenook Estate – Rutherford – Napa Valley – USA	42.-	269.-
Cabernet Sauvignon		
2017 - Domaine de Chevalier, G. Cru Classé de Graves, Pessac-Léognan, Fr	45.-	295.-
Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot		

Blancs

Clos de Châtonneyre ‘Le Safran’, Chardonne, Lavaux, Vaud, Suisse	6.50	45.-
Chasselas		
2016 – ‘Rêve d’Automne’ Pacherenc du Vic-Bilh, Château Laffitte-Teston	8.-	58.-
Petit Manseng à plus de 95% & Petit Courbu (Vin liquoreux)		
2012 – Cure d’Attalens Grand Cru, Chardonne, Lavaux, Suisse	10.-	69.-
Chasselas		
Amphitryon, Domaine du Mont d’Or, Sion, Valais, Suisse	10.-	69.-
Riesling		
2014 – Vin Santo del Chianti Montalbano DOC, Italie (Bouteille 5 dl)	25	119.-
Trebiano, Malvoisie blanche (Vin doux)		