

R RESTAURANT
DU *J* ORAT



Carte du menu



Menu du marché

Duo de terrines de chez Philippe Haenni
ou
Cappuccino aux quatre sortes de champignons
ou
Saumon fumé,
Accompagné de ses toasts et de son beurre

Salade mêlée à la façon du Jorat

Pavé de bœuf, accompagné de sa sauce au poivre,
De ses légumes et de ses croquettes du Jorat
ou
Filet de cheval, accompagné de sa sauce à la moutarde
Et de sa garniture du Jorat
ou
Filets de sole,
Accompagnés de leur sauce citronnée

Déclinaison de fromage de notre région (supplément de 4.-)

Dessert à choix

54.00





Menu de saison

Cocktail de crevettes aux pommes

Cappuccino aux morilles

Salade du Jorat

Filet de bœuf,
Accompagné de sa sauce Voronoff,
De ses légumes du Jorat et de ses croquettes de rösti

Déclinaison de fromage de notre région

Dessert à choix

83.00





Les Entrées

Feuilleté aux champignons 16.00

Feuilleté aux morilles
Et aux cornes d'abondance 18.00

Cappuccino aux morilles
Et aux cornes d'abondance 18.00

Assiette froide de charcuterie (Valaisanne) 17.50

Ballotine de foie gras au beurre salé,
Accompagnée de ses toasts 19.00

Terrine de chez Philippe Haenni,
Avec ses toasts et son beurre 17.50

Saumon fumé, avec ses toasts,
Accompagné de ses câpres
Et de ses rondelles d'oignon 16.50

Filets de sandre
À la crème de ciboulette 16.50

Cocktail de crevettes à l'ananas 16.50

Rouleaux de crevettes entourées
De fil de pomme de terre,
Accompagnés de leur sauce piquante à part 18.00

Six escargots au beurre maison 16.00

Tranches de melon,
Accompagnées de leur jambon Cru de Parme 18.00



Les Poissons

Filets de perche meunière	33.00
Filets de sandre À crème de ciboulette	33.00
Pavé de saumon au citron	29.50
Cassolette de Saint-Jacques À la crème de safran	40.00
Tartare de saumon	32.00

(Tous nos plats sont servis avec salade, frites ou riz et légumes)

Les Plats végétariens

Galettes végétariennes Aux légumes	27.50
Toasts aux morilles Et aux cornes d'abondance	29.00
Feuilleté aux champignons	27.50
Tagliatelles aux légumes Avec sa sauce aux morilles Et aux cornes d'abondance	29.00
Risotto aux asperges	27.00



Les Viandes

Médailles de bœuf, sauce au poivre	36.00
Entrecôte de bœuf (200g), Sauce à choix	39.00
Filet de bœuf (170g), Sauce à choix	39.00
Tartare de bœuf (200g)	33.00
Chateaubriand (pour 2 personnes) , Avec ses 3 sauces (morilles, café de Paris, poivre)	92.00
Filet d'agneau, Sauce à choix	38.00
Entrecôte de cheval (200g), Sauce à la moutarde	39.00
Filets mignons de porc, Sauce aux champignons	36.00
Magret de canard, Sauce au miel et aux raisins secs	35.00

*Garnitures : salade et légumes
Accompagnés de frites, de riz, de pâtes ou de croquettes*

*Sauces à choix : moutarde, beurre maison,
Poivre vert ou forestière*

(Sauf la sauce aux morilles et aux cornes d'abondance : 8 frs)



Les Flambés

Préparation devant le client

Pavé de bœuf (<i>sauce Voronoff</i>)	39.00
Entrecôte de bœuf (<i>sauce poivre sichuan</i>)	40.00
Rognons de veau à la parisienne	38.00
Grosses crevettes (<i>décortiquées</i>) (<i>Au poivre vert, au coulis et à la crème</i>)	39.00
Cuisses de grenouilles, sautées à l'ail	38.00

Alcool à choix : Whisky, Vodka ou Cognac

Les Ardoises

Filet de bœuf – 220 gr	42.00
Entrecôte parisienne – 220 gr	33.00
Entrecôte de bœuf – 220 gr	41.00
Pavé de cœur parisienne – 220 gr	39.00
Entrecôte de cheval – 220 gr	39.00

*Accompagnement : Salade mêlée, 3 sauces
Pommes frites ou garniture à choix*



Les Fondues

Bourguignonne - bœuf 38.00

- cheval 38.00

Chinoise - bœuf 36.00

- cheval 36.00

Bressane de volaille - pannée 35.00

(Minimum 2 personnes - 200 gr par personne)

Fondue à fromage 25.00

Les fondues à huile sont servies au café.



Provenance des viandes

Agneau : Angleterre

Bœuf : Suisse

Canard : France

Cheval : Canada

Dinde : France et Suisse

Porc : Suisse

Poulet : Suisse et France

Veau : Suisse

Provenance des poissons

Crevettes à Cocktail : Canada

Crevettes à carapace : Vietnam

Filet de truite saumonée fumé : France

Filet de sole : Sénégal et Nigeria

Grosses crevettes décortiquées : Inde et
Vietnam

Omble-Chevalier saumonée : Islande

Filet de Perche : Estonie, parfois du lac Léman

Rouget : Vietnam

Saint-Jacques avec corail : Ecosse

Saint-Jacques sans corail : USA

Sandre : Canada et Russie

Saumon fumé et frais : Norvège

Stick de poisson : Allemagne