

R RESTAURANT
DU *J* ORAT



Carte du menu



Menu du marché

Terrine garnie de chez Philippe Haenni,
Le boucher du village de Mézières

ou

Feuilleté aux 4 sortes de champignons

ou

Filet de sandre,
Accompagné de sa crème ciboulette
Et de son vin blanc Chasselas

Salade mêlée à la façon du Jorat

Filets mignons de porc,
Accompagnés de leur sauce aux morilles
et aux cornes d'abondance

ou

Pavé de bœuf, accompagné de sa sauce à la moutarde
Et de sa garniture du Jorat

ou

Pavé de saumon,
Accompagné de sa sauce au vin blanc

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

Dessert à choix

56.00



Menu de saison

Cappuccino aux chanterelles

Cassolette de Saint-Jacques
À la crème de safran

Salade mêlée à la façon du Jorat

Filet de bœuf,
Accompagné de leur sauce aux morilles
Et aux cornes d'abondance
Et de leurs croquettes de rösti

Déclinaison de fromages de notre région

Dessert à choix

82.00





Les Entrées



Tranches de melon, Accompagnées de leur jambon cru	19.00
Feuilleté aux champignons	18.00
Feuilleté aux morilles Et aux cornes d'abondance	20.00
Cappuccino aux morilles Et aux cornes d'abondance	20.00
Assiette froide de charcuterie (Valaisanne)	19.00
Assiette froide de viande séchée des Grisons	22.00
Ballotine de foie gras au beurre salé, Accompagnée de ses toasts	19.00
Terrine de chez Philippe Haenni, Avec ses toasts et son beurre	18.50
Saumon fumé, avec ses toasts, Accompagné de ses câpres Et de ses rondelles d'oignon	19.00
Filets de sandre À la crème de ciboulette	19.50
Cocktail de crevettes à l'ananas	19.00
Rouleaux de crevettes entourées De fil de pomme de terre, Accompagnés de leur sauce piquante à part	19.00
Six escargots au beurre maison	18.00



Les Poissons

Filets de perche meunière	34.00
Filets de sandre À crème de ciboulette	34.00
Pavé de saumon Sauce au vin blanc et à la crème	33.00
Cassolette de Saint-Jacques À la crème de safran	41.00
Tartare de saumon	34.00
Gambas décortiquées, sautées à l'ail	37.00

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

Les Plats végétariens

Galettes végétariennes Aux légumes	29.00
Toasts aux morilles Et aux cornes d'abondance	30.00
Feuilleté aux champignons	29.00
Tagliatelles aux légumes Avec sa sauce aux morilles Et aux cornes d'abondance	30.00
Risotto aux légumes frais	28.00



Les Viandes

Médailles de bœuf, sauce au poivre	37.00
Entrecôte de bœuf (200g), Sauce à choix	40.00
Filet de bœuf, Sauce à choix	41.00
Côte de bœuf	48.00
Tartare de bœuf (200g)	33.00
Chateaubriand (pour 2 personnes) , Avec ses 3 sauces (Morilles, café de Paris, poivre)	98.00
Filet d'agneau, Sauce à choix	39.00
Entrecôte de cheval (200g), Sauce à la moutarde	39.00
Filets mignons de porc, Sauce aux morilles Et aux cornes d'abondance	39.00
Magret de canard, Sauce au miel et aux raisins secs	37.00

*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>)	40.00
Entrecôte de bœuf (<i>sauce poivre sichuan</i>)	41.00
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



Provenance des viandes

Agneau : Angleterre

Bœuf : Suisse

Canard : France

Cheval : Canada

Dinde : France et Suisse

Porc : Suisse

Poulet : Suisse et France

Veau : Suisse

Cuisses de grenouilles : Vietnam

Chasse : Autriche et Allemagne

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