

Table des matières

- Menu du marché page 1
- Menu de saison page 2
- Les Entrées page 3
- Les Poissons page 4
- Les Plats végétariens page 5
- Les Viandes page 6
- Les Flambés page 7
- Les Ardoises page 8
- Les Fondues page 9
- Les provenances
des viandes et des poissons page 10



Menu du marché

Entrée, salade, plat principal, fromage (en option), dessert

◆ Entrée 1 au choix :

Terrine de chez Philippe Haenni,
Accompagnée de ses toasts

ou

Saumon fumé,

Accompagné de ses toasts et de son beurre

ou

Vol-au-vent aux quatre champignons

◆ Salade mêlée à la façon du Jorat

◆ Plat principal :

Pavé de bœuf, accompagné de sa sauce café de Paris,
De ses légumes et de ses croquettes rösti

ou

Filets mignons de porc, accompagnés de leur sauce à la moutarde,
De leurs légumes et de leurs croquettes rösti

ou

Filet de dorade,

Accompagné de sa sauce au vin blanc et à la crème

Et de ses croquettes rösti

◆ Déclinaison de fromage de notre région (supplément de 4 frs)

◆ Dessert au choix



Menu à 62.00 Frs



Menu de Saison

Carpaccio de bœuf,
Accompagné de ses copeaux de Parmesan
Et de son filet d'huile d'olive.

ou

Cocktail de crevettes,
À l'ananas

Cappuccino aux morilles
Et aux cornes d'abondance

ou

Filets de perche,
Accompagnés de leur sauce tartare

Salade mêlée à la façon du Jorat

Filet de bœuf, sauce au poivre,
Accompagné de ses légumes
Et de ses croquettes rösti

ou

Filet de rouget,
Accompagnées de leur sauce au beurre et aux amandes
Croquettes rösti

Déclinaison de fromage de notre région

Dessert à choix



Menu à 89.00 Frs
(hors passeport gourmand)

Les entrées

Feuilleté aux champignons	19.00
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	19.00
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	20.00
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	19.00



Les poissons

Filets de perche meunière, <i>Accompagnés de leur salade et de leur garniture du Jorat</i>	35.00
Filets de sandre, <i>À crème de ciboulette</i> <i>Accompagnés de leur salade et de leur garniture du Jorat</i>	35.00
Pavé de saumon, <i>Sauce au vin blanc et à la crème</i> <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	34.00
Cassolette de Saint-Jacques, <i>À la crème de safran</i> <i>Accompagnée de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	42.00
Tartare de saumon, <i>Accompagné de ses toasts, de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	35.00
Gambas décortiquées, sautées à l'ail, <i>Accompagnées de leur salade et de leur garniture du Jorat</i>	39.00

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



Les plats végétariens

Galettes végétariennes aux légumes, 29.00
Accompagnées de leur salade et de leur garniture du Jorat

Toasts aux morilles et aux cornes d'abondance, 31.00
Accompagnés de leur salade et de leur garniture du Jorat

Feuilleté aux champignons, 29.50
Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat

Tagliatelles aux légumes 31.00
*Avec sa sauce aux morilles et aux cornes d'abondance,
Accompagnées de leur salade et de leur garniture du Jorat*

Risotto aux légumes frais, 29.00
Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat



Les viandes

Médallions de bœuf, (Ph. Haenni), <i>Accompagné de leur salade et de leur garniture du Jorat</i>	39.00
Pavé de bœuf, (Ph. Haenni)	41.00
Entrecôte de bœuf (250 g), (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	42.00
Filet de bœuf, (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	42.00
Tartare de bœuf (200 g), (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	35.00
Chateaubriand (pour 2 personnes), (Ph. Haenni) <i>Avec ses 3 sauces (Morilles, café de Paris, poivre)</i> <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i> <i>(Hors passeport gourmand)</i>	102.00
Filet d'agneau, (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	39.00
Entrecôte de cheval (200 g), (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	41.00
Filets mignons de porc, <i>Sauce aux morilles et aux cornes d'abondance,</i> <i>Accompagnés de leur salade et de leur garniture du Jorat</i>	41.00
Magret de canard, <i>Sauce au miel et aux raisins secs,</i> <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	39.00



Sauces à choix pour la viande :

Sauces à la moutarde : + 6 frs

Beurre maison : + 5 frs

Sauce au poivre vert : + 6 frs

Sauce forestière : + 6 frs

Sauce aux morilles et aux cornes d'abondance⁶ : + 8 frs

Les Flambés

La préparation est faite devant le client

Pavé de bœuf (<i>sauce Voronoff</i>), (220 g) <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	43.00
Entrecôte de bœuf (<i>sauce poivre sichuan</i>), (220 g) <i>Accompagnée de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	43.00
Rognons de veau à la parisienne <i>Accompagnés de leur salade et de leur garniture du Jorat</i>	39.00
Grosses crevettes (<i>décortiquées</i>) (<i>Au poivre vert, au coulis et à la crème</i>) <i>Accompagnées de leur salade et de leur garniture du Jorat</i>	40.00
Cuisses de grenouilles, sautées à l'ail, <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat</i>	39.00

Alcool au choix :

Whisky

Vodka

Cognac

Les ardoises

Filet de bœuf - 220 g, (Ph. Haenni), 43.00
Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat

Entrecôte parisienne - 220 g, (Ph. Haenni), 36.00
Accompagnée de sa salade et de sa garniture du Jorat



Entrecôte de bœuf - 220 g, (Ph. Haenni), 43.00
Accompagnée de sa salade et de sa garniture du Jorat

Pavé de cœur parisienne - 220 g, (Ph. Haenni), 40.00
Accompagné de sa salade et de sa garniture du Jorat

Entrecôte de cheval - 220 g, (Ph. Haenni), 43.00
Accompagnée de sa salade et de sa garniture du Jorat



Sauces au choix pour la viande :

Sauce moutarde

Sauce au beurre maison

Sauce poivre vert

Sauce forestière

(Excepté la sauce aux morilles et

Aux cornes d'abondance : 8.00Frs)

Les fondues

La fondue bourguignonne

Viande de **bœuf** (250gr) 41.00Frs

Viande de **cheval** (250gr) 41.00Frs



La fondue chinoise

Viande de **bœuf** (250gr) 39.00Frs

Viande de **cheval** (250gr) 39.00Frs

Bressane de **volaille** - panée (250gr) 38.00Frs

(Minimum 2 personnes - 250gr par personne)

Supplément de viande : 7.00Frs les 100gr.

Fondue au **fromage**

(sur commande)



25.00Frs

Toutes les fondues sont accompagnées d'une salade et de la garniture du Jorat

Les fondues à l'huile sont servies au café

Provenance des viandes

Viande d'agneau	 Angleterre
Viande de bœuf	 Suisse
Viande de canard	 France
Viande de cheval	 Canada
Viande de dinde	 Suisse et France 
Viande de porc	 Suisse
Viande de poulet	 Suisse et France 
Viande de 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	 Nigeria et Sénégal 
Grosses crevettes décortiquées	 Vietnam et Inde 
Ombre-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