

Table des matières

Table des matières	1
Menu du marché	2
Menu chasse	3
Petit menu chasse	4
Les entrées chasse	4
Les Entrées	5
Les plats principaux chasse	6
Les Poissons	7
Les Plats végétariens	8
Les Viandes	9
Les Flambés	10
Les Ardoises	11
Les Fondues	12
Provenance des viandes	13
Provenance des poissons	13

Menu du marché

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

Terrine de chez Philippe Heanni

Accompagné de ses toasts

ou

Filet de sandre sauce crème ciboulette

ou

Feuilleté aux champignons

Salade mêlée à la façon du Jorat

Filet mignon de porc sauce morilles et cornes d'abondance

Et ses croquettes röstis

ou

Pavé de bœuf, accompagné de sa sauce aux poivres

Et de ses légumes à la façon du Jorat

Et ses croquettes röstis

ou

Filet d'Omble Chevalier accompagné de sa sauce

A la crème ciboulette et ses croquettes

röstis

Déclinaison de fromages de la région

(Suppl. de 4 frs)

Dessert à choix

(Suppl. alcool 3 frs)

65.00

Menu chasse

Terrine de canard sauvage

Servis avec ses toasts et sa confiture de figue

Filets mignons de sanglier

Servis d'une sauce aux quatre champignons

Noisettes de cerf avec une sauce au Pinot Noir

Accompagné de nouillettes et de pommes cherry

Saladine de Mesclun

Avec sa saucisse sèche de sanglier et de cerf

Feuilleté de filet de lièvre

Servis avec une sauce au poivre et de purée de marron

Médallions de chevreuil poêlés avec une crème aux airelles

Et garnitures automnales

Assiette de fromage du Jorat

Houblonnier, Brigand du Jorat, Gruyère AOP du Jorat, Cabochon et buchette de chèvre

Sorbet mangue avec prosecco

Servi jusqu'au 10 décembre 2025

Hors passeport gourmand

96.00



Petit menu chasse

Possibilité de choisir :

- Une entrée, une salade, un plat principal et un dessert ou du fromage

75.00

Les entrées chasse

Terrine de canard sauvage accompagné de toasts

Et confiture de figue

23.00

Ristretto aux morilles et cornes d'abondances

Et ses copeaux de saucisses sèches de sanglier et cerf

23.00

Filet mignon de sanglier accompagné de sa sauce

Aux quatre champignons

23.00

Noisettes de cerf servi avec une sauce au Pinot Noir

23.00

Feuilleté de filet de lièvre avec une sauce au poivre

Et sa purée de marron

23.00

Les Entrées



Salade mêlée du Jorat 	8.50
Feuilleté aux champignons 	19.00
Feuilleté aux morilles et aux cornes d'abondance 	22.00
Cappuccino aux morilles et cornes d'abondance 	22.00
Assiette froide de charcuterie (Valaisanne)	22.00
Assiette froide de viande séchée des Grisons	25.00
Ballotine de foie gras au beurre salé, accompagnée de ses toasts	22.00
Terrine de chez Philippe Haenni, avec ses toasts et son beurre	20.00
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,	19.00
Accompagnés de leur sauce piquante à part	
Six escargots au beurre maison (minimum 15 minutes d'attente)	21.00

Les plats principaux chasse

Médallions de chevreuil avec sa crème aux airelles	
Accompagné de leur garniture chasse	47.00
Noisettes de cerf servi avec une sauce au Pinot Noir	
Accompagné de leur garniture chasse	47.00
Filets mignons de sanglier servi avec une sauce	
Aux quatre champignons et leur garniture chasse	46.00
Feuilleté de filet de lièvre servi avec une sauce au poivre	
Accompagné de leur garniture chasse	47.00
Civet de chevreuil servi avec sa sauce façon « grand-mère »	
Accompagné de leur garniture chasse	41.00
Selle de chevreuil servi avec ses sauces aux airelles	
Et au Pinot Noir accompagné de leur garniture chasse	139.00
Hors passeport gourmand	Prix pour 2 pers.
Selle de chevreuil avec une entrée à choix servi avec	
Ses sauces aux airelles et vigneronne avec sa garniture chasse	149.00
Hors passeport gourmand	Prix pour 2 pers.
Assiette de garniture chasse avec une salade 	29.00

Tous les plats principaux sont accompagnés d'une salade du Jorat

Les Poissons

Filets de perche meunière, 36.00

Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix

Filets de sandre, 36.00

À crème de ciboulette

Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix

Pavé de saumon, 36.00

Sauce au vin blanc et à la crème

Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

Cassiolette de Saint-Jacques, 45.00

À la crème de safran

Accompagnée de sa salade et de sa garniture à choix

Tartare de saumon, 36.00

Accompagné de ses toasts, de sa salade et de sa garniture à choix

Gambas décortiquées, sautées à l'ail, 39.00

Accompagnées de leur salade et de leur garniture à choix

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 à choix

Feuilleté aux morilles et aux cornes d'abondance,  31.00

Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix

Feuilleté aux champignons,  29.50

Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

Tagliatelles aux légumes  31.00

Avec sa sauce aux morilles et aux cornes d'abondance,

Accompagnées de leur salade et de leur garniture à choix



Les Viandes

Médallions de bœuf, (Ph. Haenni), <i>Accompagné de leur salade et de leur garniture à choix</i>	41.00
Pavé de bœuf, (Ph. Haenni)	42.00
Entrecôte de bœuf (220 g), (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	44.00
Filet de bœuf, (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	44.00
Tartare de bœuf (200 g), (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	37.00
Filet d'agneau, (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	42.00
Entrecôte de cheval (200 g), (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	42.00
Filets mignons de porc, <i>Sauce à choix</i> <i>Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix</i>	41.00
Magret de canard, <i>Sauce au poivre</i> <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	39.00



Sauces à choix pour la viande :

Sauces à la moutarde : + 7 frs

Beurre maison : + 6 frs

Sauce au poivre vert : + 7 frs

Sauce forestière : + 7 frs

Sauce aux morilles et aux cornes d'abondance : + 9 frs

Les Flambés

La préparation est faite devant le client

Pavé de bœuf (*sauce Voronoff*), (220 g) 44.00

Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

Entrecôte de bœuf (*sauce poivre Sichuan*), (220 g) 45.00

Accompagnée de sa salade et de sa garniture à choix

Rognons de veau à la parisienne 40.00

Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix

Grosses crevettes (*décortiquées*) 41.00

(Au poivre vert, au coulis et à la crème)

Accompagnées de leur salade et de leur garniture à choix

Cuisses de grenouilles, sautées à l'ail, 41.00

Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

Alcool au choix:

Whisky

Vodka

Cognac

Les Ardoises



Pendant la période chasse, les ardoises sont servies que la semaine

Filet de bœuf – 220 g, (Ph. Haenni), 45.00

Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

Entrecôte parisienne – 250 g, (Ph. Haenni), 39.00

Accompagnée de sa salade et de sa garniture à choix

Entrecôte de bœuf – 220 g, (Ph. Haenni), 45.00

Accompagnée de sa salade et de sa garniture à choix

Pavé de cœur parisienne – 220 g, (Ph. Haenni), 42.00

Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

Entrecôte de cheval – 220 g, (Ph. Haenni), 45.00

Accompagnée de sa salade et de sa garniture à choix



Sauces au choix pour la viande :

Sauce au beurre maison

Sauce poivre vert

Sauce forestière

Sauce aux morilles et

Aux cornes d'abondance



Les Fondues

La fondue bourguignonne

Viande de **bœuf** (250gr) 43.00Frs

Viande de **cheval** (250gr) 43.00Frs



La fondue chinoise



Viande de **bœuf** (250gr) 41.00Frs

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

Bressane de **volaille** – panée (250gr) 39.00Frs

(Minimum 2 personnes – 250gr par personne)

Supplément de viande : 7.00Frs les 100gr.

Fondue au **fromage**

Fondue au **fromage avec salade**

(sur commande)



25.00Frs

32.00Frs

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	 Irlande, Argentine
Viande de bœuf	 Suisse
Viande de canard	 France
Viande de cheval	 Paraguay, Uruguay
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	 Norvège
Crevettes à carapace	 Vietnam
Filet de truite saumonée fumé	 France
Filet de sole	 Nigeria et Sénégal 
Grosses crevettes décortiquées	 Vietnam et Inde 
Omble-chevalier saumonée	 Islande
Filet de perche	 Estonie, Kazakhstan
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