



Table des matières

- Menu du marché page 2
 - Menu de saison page 3
 - Les entrées page 4
 - Les poissons page 5
 - Les plats végétariens page 6
 - Les viandes page 7
 - Les flambés page 8
 - Les ardoises page 9
 - Les fondues page 10
 - Les provenances page 11
- des viandes et des poissons

Menu du marché

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

Mousse de canard de chez Philippe Haenni, le boucher du village de Mézières

ou

Cappuccino aux champignons

ou

Filet de sandre accompagné de sa sauce au vin blanc

Salade mêlée à la façon du Jorat

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

Et de leur garniture du Jorat

ou

Pavé de bœuf, accompagné de sa sauce Voronoff

Et de sa garniture du Jorat

ou

Pavé de saumon accompagné de sa sauce au vin blanc et ciboulette

Et de sa garniture du Jorat

Déclinaison de fromages de la région

(supplément de 4 frs)

Dessert à choix

65.00

Menu de saison

Ballottine de foie gras de canard, à la fleur de sel et son pain d'épice

ou

Saumon fumé avec ses toasts, accompagné de ses câpres et de ses rondelles
d'oignon

Feuilleté aux morilles et aux cornes d'abondance

ou

Noix St Jacques accompagné de sa crème au safran

Salade de rampon, accompagné de ses copeaux de poulet et de son œuf cuit

Filet de bœuf, sauce au poivre vert, accompagné de ses légumes et de ses
croquettes rösti

ou

Filets de sandre accompagné de sa sauce au vin blanc et poivre rose

Déclinaison de fromages de notre région

Dessert à choix.

89.00



Les Entrées

Salade mêlée du Jorat	8.50
Feuilleté aux champignons	19.00
Feuilleté aux morilles et aux cornes d'abondance	20.00
Cappuccino aux morilles et 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	19.00
Et de ses rondelles d'oignon	
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)	19.00



Les Poissons



Filets de perche meunière, 35.00
Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix

Filets de sandre, 35.00
À crème de ciboulette
Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix

Pavé de saumon, 34.00
Sauce au vin blanc et à la crème
Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

Cassolette de Saint-Jacques, 42.00
À la crème de safran
Accompagnée de sa salade et de sa garniture à choix

Tartare de saumon, 35.00
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

Toasts 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*

Risotto aux légumes frais, 29.00
Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix



Les Viandes

Médallions de bœuf, (Ph. Haenni), <i>Accompagné de leur salade et de leur garniture à choix</i>	39.00
Pavé de bœuf, (Ph. Haenni)	41.00
Entrecôte de bœuf (220 g), (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	42.00
Filet de bœuf, (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	42.00
Tartare de bœuf (200 g), (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	35.00
Chateaubriand (pour 2 personnes), (Ph. Haenni) <i>Avec ses 3 sauces (Morilles, café de Paris, poivre) Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix (Hors passeport gourmand)</i>	102.00
Filet d'agneau, (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	39.00
Entrecôte de cheval (200 g), (Ph. Haenni), <i>Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</i>	41.00
Filets mignons de porc, <i>Sauce aux morilles et aux cornes d'abondance, Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix</i>	41.00
Magret de canard, <i>Sauce au miel et aux raisins secs, Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix</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'abondance : + 8 frs





Les Flambés

La préparation est faite devant le client

Pavé de bœuf (*sauce Voronoff*), (220 g) 43.00

Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

Entrecôte de bœuf (*sauce poivre sichuan*), (220 g) 43.00

Accompagnée de sa salade et de sa garniture à choix

Rognons de veau à la parisienne 39.00

Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix

Grosses crevettes (*décortiquées*) 40.00

(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, 39.00

Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

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 à choix

Entrecôte parisienne – 250 g, (Ph. Haenni), 36.00
Accompagnée de sa salade et de sa garniture à choix

Entrecôte de bœuf – 220 g, (Ph. Haenni), 43.00
Accompagnée de sa salade et de sa garniture à choix

Pavé de cœur parisienne – 220 g, (Ph. Haenni), 40.00
Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

Entrecôte de cheval – 220 g, (Ph. Haenni), 43.00
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
Ombre-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