



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

ou

Cappuccino aux 4 champignons

ou

Filet de sandre

Accompagné de sa sauce au vin blanc

Salade mêlée à la façon du Jorat

Filets mignons de porc

Accompagné de leur sauce aux morilles et cornes d'abondance

Et de leur garniture du Jorat

ou

Pavé de bœuf, accompagné de sa sauce Béarnaise

Et de sa garniture du Jorat

ou

Filets d'Ombre Chevalier,

Accompagnés de sa sauce au vin blanc et ciboulette

Et de sa garniture du Jorat

Déclinaison de fromages de la région

(Supp de 4 frs)

Dessert à choix

65.00



Menu de saison

Ballotine de foie gras de canard à la fleur de sel

Accompagné de son toast sucré

Ou

Saumon fumé, accompagné de ses toasts,

De ses câpres et ses rondelles d'oignons

Feuilleté aux morilles et corne d'abondance

Ou

Noix de Saint Jacques,

Accompagnées de sauce au safran

Salade mêlée à la façon du Jorat

Tournedos de bœuf, servi avec sa sauce Café de Paris

Accompagné de croquettes röstis et légumes

Ou

Pavé de saumon, accompagné de sauce au vin blanc

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	22.00
Cappuccino aux morilles et cornes d'abondance	20.00
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 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

Noix 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 sa salade du Jorat

Vol-au-vent aux morilles et aux cornes d'abondance, 31.00
Accompagné de sa salade du Jorat

Vol-au-vent aux champignons, 29.50
Accompagné de sa salade du Jorat

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

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



Les Viandes

Médaillons de bœuf, (Ph. Haenni),
Accompagné de leur salade et de leur garniture à choix

41.00

Pavé de bœuf, (Ph. Haenni) 220 gr

42.00

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

44.00

Filet de bœuf, (Ph. Haenni),
Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

44.00

Tartare de bœuf (200 g), (Ph. Haenni),
Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

37.00

Chateaubriand (pour 2 personnes), (Ph. Haenni)
Avec ses 3 sauces (Morilles, café de Paris, poivre)
Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix
(Hors passeport gourmand)

115.00

Filet d'agneau, (Ph. Haenni),
Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

42.00

Entrecôte de cheval (200 g), (Ph. Haenni),
Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

42.00

Filets mignons de porc,
Accompagnés de leur salade et de leur garniture à choix

41.00

Magret de canard,
Sauce au poivre
Accompagné de sa salade et de sa garniture à choix

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

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

500 g



45.00

68.00

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

3 sauces servies avec les ardoises

- Sauce mayonnaise piquante
- Sauce poivre vert
- 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