

# La chasse

## Les entrées:

<i>Terrine de chevreuil maison.</i>	12. -
<i>Carpaccio de chevreuil parfumé à l'huile de truffe et copeaux de parmesan.</i>	15. -

## Les assiettes:

<i>Civet de cerf garniture Grand-Mère.</i>	24. -
<i>Médailles de chevreuil sauce Grand Veneur.</i>	39. -
<i>Entrecôte de cerf sauce aux airelles.</i>	39. -

*Nos viandes sont accompagnées de choux rouge, choux de Bruxelles, poire au vin rouge, marrons glacé, confiture d'airelle et de spätzli maison.*

## Les desserts:

<i>Vermicelles aux marrons.</i>	9. -
<i>Vermicelles aux marrons et glace vanille</i>	11. -

## Vin:

	<i>Demie</i>	<i>Bouteille</i>
<i>Humagne rouge, les fils Maye.</i>	34. -	47. -

## *Entrées*

- *Salade verte .* 6. -
- *Salade mêlée.* 8. -
- *Tartare de saumon aux herbes fraîches.* 15. -
- *Raviolis chinois frits.* 8. -
- *Duo de rouleaux de printemps.* 8. -
- *Raviolis aux crevettes à la vapeur.* 8. -
- *Petits délices à la vapeur de Shanghai.* 8. -
- *Escargots à l'ail des ours et  
beurre d'orties.* 15. -
- *Terrine de foie gras maison et sa  
confiture d'oignons.* 15. -

## Poissons

- *Filets de perche meunière* *Assiette* *35.-*
- pommes nature ou pommes frites maison* *Demi* *23.-*
- et salade verte.*
  
- *Tartare de saumon aux herbes fraîches*
- et salade verte.* *27.-*
  
- *Poêlée de Saint-Jacques et queues de crevettes*
- à la sauce aux huitres persillées, riz parfumé*
- et salade verte.* *36.-*

## *Viandes*

- *Magret de canard au miel épicé* 34. -
- *Entrecôte parisienne* 33. -
- *Steak de boeuf* 28. -
- *Tournedos de boeuf* 38. -

### *Sauces aux choix:*

<i>Sauce morilles</i>	12. -
<i>Beurre maison</i>	6. -
<i>Au Pinot Noir</i>	6. -
<i>Café de Paris</i>	3. -

*Les viandes sont accompagnées de gratin dauphinois ou de pommes frites maison et de légumes frais de saison.*

- *Fondue « Chinoise » de la Pinte du Buisson* 36. -

*Minimum 2 personnes sur réservation.*

*Viande d'agneau et de boeuf, Zueues de crevettes, Boules de crevettes, Boules de poissons, Boules de calamars, Légumes, Vermicelles, Ravioli « Danjio » maison, Riz parfumé.*

## *Nos spécialités.*

- *Cuisses de grenouilles persillées*  
*Timbale de riz, salade verte* *33. -*
  
- *Tartare de boeuf coupé au couteau*  
*servi avec toasts, pommes frites maison*  
*et salade verte .* *36. -*
  
- *Ris de veau aux morilles, légumes de saison*  
*gratin dauphinois ou pommes frites maison* *36. -*
  
- *Rognon de veau à la moutarde de Meaux*  
*légumes de saison, gratin dauphinois ou*  
*pommes frites maison* *33. -*

## *Desserts.*

- *Profiteroles au chocolat* 11. -
- *Soufflé glacé maison à l'absinthe* 10. -
- *Crème brûlée maison* 9. -
- *Pruneaux au vin cuit, glace cannelle* 9. -
- *Cassata nature* 6. -
- *Cassata Maraschino* 8. -

## *Carte des glaces.*

- <i>Coupe Danemark.</i>	<i>11. -</i>
- <i>Café glacé.</i>	<i>11. -</i>
- <i>Coupe Alexandre.</i>	<i>11. -</i>
<i>Sorbet Manque, framboise, abricot.</i>	
- <i>Coupe la Pinte.</i>	<i>12. -</i>
<i>Glace chocolat, pistache, vanille, chantilly.</i>	
- <i>Coupe Jamaïque.</i>	<i>12. -</i>
<i>Glace rhum-raisin, vanille, caramel, raisin au rhum et chantilly</i>	
- <i>Coupe Palma</i>	<i>12. -</i>
<i>Glace caramel, café, vanille, sauce caramel et chantilly</i>	
- <i>Les arrosés:</i>	
<i>Sorbet citrons vert, vodka</i>	<i>12. -</i>
<i>Sorbet abricot, abricot</i>	<i>12. -</i>
<i>Sorbet poire, poire williams</i>	<i>12. -</i>
<i>Sorbet framboise, framboise</i>	<i>12. -</i>
- <i>Les boules de glaces</i>	
<i>Vanille, fraise, framboise, cannelle, caramel, chocolat, pistache, manque, poire, citrons vert, café, abricot, rhum-raisins.</i>	
<i>La boule</i>	<i>3,80. -</i>
<i>Supplément de crème</i>	<i>1,50. -</i>

## Vins rouge.

	50 cl.	75cl.
<u>Domaine de Chambleau, Colombier</u>		
- Pinot Noir	35. -	47. -
- Métissage		
Assemblage de Gamaret et Garanoir		55. -
<u>Domaine de Vaudijou, Colombier</u>		
- Pinot Noir 2014		55. -
<u>E. de Montmollin, Auvernier</u>		
- Pinot Noir	28. -	
<u>Cave du Cep, Cortaillod</u>		
- Pinot Noir	28. -	42. -
- Les 3 Diablotins		
Assemblage de Pinot Noir, Gamaret et Garanoir		51. -
<u>Cave de Châtenay, Boudry</u>		
- Griffus		
Assemblage de Gamaret et Garanoir		53. -
<u>Domaine Hôpital Pourtalès</u>		
- Pinot noir		42. -
<u>Cave des Coteaux</u>		
- Gamaret- Garanoir	29. -	



## Vins blancs.

	50 cl.	75 cl.
<u>E. de Montmollin, Auvernier</u>		
- Chardonnay		42. -
<u>Cave du Cep, Cortaillod</u>		
- Chasselas		33. -
<u>Cave de Châtenay, Boudry</u>		
- Pinot Gris		42. -
Le verre	7. -	
<u>Les Fils Maye, Valais</u>		
- Chardonnay	26. -	
Le verre	5,50. -	
<u>Domaine Hôpital Pourtalès</u>		
- Chasselas		30. -

## Oeil de Perdrix.

	50 cl.	75cl.
<u>Domaine de Chambleau, Colombier</u>	30. -	47. -
<u>Cave du Cep, Cortaillod</u>	28. -	
Le verre	6. -	
<u>Domaine Hôpital Pourtalès</u>		42. -

## *Les coups de coeurs*

*75cl*

*- Château Saint-André  
Gigondas*

*45. -*

*- Château Pesquiè  
Vallée du Ventoux*

*45. -*

*- Château la Grave  
Minervois*

*41. -*

*- Domaine de la Guilloterie  
Saumur*

*42. -*

*- Paradou  
Vallée du Rhône Ventoux*

*38. -*

*Le verre 6. -*