



Le temps de la chasse

Pour commencer

Carpaccio de cerf (NZ) 23.-
compotée d'oignons rouges, copeaux de gruyère AOP, vinaigrette d'airelles

Johanniter Keller, Twann AOC - Pinot Noir AOC - 1dl 8.-

Soupe de courge butternut 16.-
girolles, noisettes torréfiées, huile de cresson 

Cave du prieuré, Cormondèche - 1dl 7.-
Œil-de-Perdrix

Pour suivre

Double côte de cerf (NZ) 53.-
sauce aux airelles, garnitures de chasse

Pinorone, Beat Burkhardt, Ligerz - 1dl 12.-
Pinot Noir

Filets mignons de chevreuil (DE) 49.-
sauce aux airelles, garnitures de chasse

Pinorone, Beat Burkhardt, Ligerz - 1dl 12.-
Pinot Noir

Burger de joue de sanglier (ES) façon « pulled pork » 35.-
pain burger au charbon végétal, brie gratiné, condiment d'automne,
mayonnaise* aux airelles, pousses d'épinards, frites de patates douces*

Magie noire, cave du Prieuré, Cormondèche - 1dl 10.-
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir

Assiette végétarienne  29.-
spätzlis, mousseline de chou rouge, poire au vin, marrons et choux de Bruxelles

Magie noire, cave du Prieuré, Cormondèche - 1dl 10.-
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir

Pour conclure

Choux craquelins 15.-
fourrés à la crème de marrons, crumble aux amandes,
glace au chocolat noir, compotée de mûres

Entrées

Salade composée  sauce maison (*mayonnaise)	9.- 14.-
Salade garnie  fromage "la Tanne", vinaigrette moutarde de figues et miel, noix, groseilles, poires	15.- 24.-
Tartare de filet de bœuf maison (AS) toasts et garniture au choix	22.- 39.-
Planchette du paysan assortiment de fromages et charcuteries (CH/EU)	14.- 24.-

HITS

Spare ribs de porc (CH) sauce barbecue, garniture au choix	36.-
Filets de perche Loé (CH) façon meunière, sauce tartare (*mayonnaise), garniture au choix	24.- 42.-
Fondue à la tête de moine de la fromagerie Spielhofer 	25.-

Plats

Roesti maison fromage à raclette AOP gratiné, lard (CH) grillé et œuf au plat aussi possible en version végétarienne (sans lard) 	23.-
Burger de bœuf (CH) maison aromatisé au lard fumé (CH) pain burger de la région au sésame blanc (*mayonnaise) garnitures au choix aussi possible en version végétalienne (galette aux lentilles) 	35.-
Entrecôte de boeuf (CH) sauce oignons rouges déglacés à la BFM (bière régionale) garniture au choix	39.-
Filet de bœuf de pâturage (CH) sauce oignons rouges déglacés à la BFM (bière régionale) garniture au choix	51.-
Risotto maison  coco, lime, osmose de tofu Une garniture au choix pommes country ou pommes frites maison, riz, légumes du marché, petite salade	25.-

Desserts

Tout en Ragusa Ragusa noir, poire et Williamine Morand AOP	11.-
Tartelette aux pommes sans lactose boule de glace au choix	11.-
Tiramisu au café Choucas	11.-
Composition de fromages suisses accompagnements variés	15.-
Glaces artisanales de chez Gelatomania de Bienne	4.50

L'astérisque (*) signifie qu'un ingrédient du plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison.

Les explications



Le label de Swiss Wine Gourmet vous informe sur la sélection de vins suisses sur la carte des vins. Pour qu'un restaurant soit qualifié pour le label, il doit proposer au moins deux vins suisses au verre pendant toute l'année et avoir au moins cinq vins suisses sur sa carte. Il est ensuite récompensé par un, deux ou trois verres.



Les mets proposés sur notre carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*) / Pour de plus amples informations : labelfaitmaison.ch



Le pain que nous servons le soir, y compris les pains à burger au sésame blanc, provient de la boulangerie artisanale bio Bell N Bread, à seulement quelques minutes à pied de notre restaurant.



Les fromages de notre carte ainsi que notre beurre proviennent de la Fromagerie Spielhofer, une référence régionale

Sur demande, nos collaborateurs vous renseignent sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou intolérances.



Végétarien



Végétalien (végan)

Les origines

AS= Amérique du sud

CH = Suisse

DE =Allemagne

ES = Espagne

EU = Europe

NZ = Nouvelle Zélande

