

Le temps de la chasse



Pour commencer

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

Domaine de Chambleau, Colombier – 1 dl 11.-
Cuvée Charlotte BIO Pinot Noir Barrique AOC

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

Château Souaillon, Saint-Blaise – 1dl 6.50
Chasselas AOC

Carpaccio de courge butternut rôtie  16.-
crème de fromage Bleuchâtel, pousses d'épinards, chutney de coing
graines de courge, vinaigrette au coing

Château Souaillon, Saint-Blaise – 1dl 6.-
Œil-de-Perdrix AOC

Pour suivre

Double côte de cerf (NZ) 54.-
sauce aux airelles, garnitures de chasse

Château Souaillon, Saint-Blaise – 1dl 12.-
Cabernet Franc

Filet mignon de chevreuil (DE) 49.-
sauce aux airelles, garnitures de chasse

Beat Burkhardt, Ligerz – 1dl 11.-
Trésor
Dornfelder, Gamaret, Malbec

Burger de joues de sanglier effilochées (ES) 36.-
buns de la région, tanne gratinée, condiment d'automne, mayonnaise aux airelles
pousses d'épinards, wedges de patates douces*

Cave du Prieuré, Cormondrèche – 1dl 11.-
magie noire
Garanoir, Gamaret, Pinot Noir

Assiette végétarienne de chasse  29.-
la Tanne panée, garnitures de chasse

Pour conclure

Café gourmand 15.-
crème brûlée de marrons, vermicelles, choux à la crème aux marrons
servi avec un café ou thé au choix

Entrées		ENTRÉES	PLATS
	Salade composée  sauce maison	9.-	14.-
	Salade automnale  endives · pousses d'épinards · figues · pommes · vinaigrette à la pomme tête de moine	15.-	24.-
	Tartare de filet de bœuf maison toasts · garniture à choix	22.-	39.-
	Planchette du paysan fromages · charcuteries (CH/EU)	14.-	24.-

HITS

Spare ribs de porc sauce barbecue · garniture à choix		36.-
Filets de perche Loé façon meunière · sauce tartare · garniture à choix	24.-	42.-

Plats	Roesti maison fromage à raclette AOP · lard grillé · œuf au plat version végétarienne possible (sans lard) 	23.-
	Burger de bœuf Burger de bœuf maison aromatisé au lard fumé · pain burger · garniture à choix version végétane possible (galette de lentilles) 	35.-
	Entrecôte de bœuf sauce oignons rouges à la BFM · garniture à choix	39.-
	Filet de bœuf de pâturage sauce oignons rouges à la BFM · garniture à choix	51.-
	Risotto au safran  seitan maison · champignons sautés · huile aux herbes	26.-

Une garniture à choix
pommes country · pommes frites · riz · légumes · petite salade

Desserts	Tout en Ragusa Ragusa noir · poire · Williamine Morand AOP	11.-
	Paris-Bienne pâte à choux · crème au beurre · praliné maison	15.-
	Tiramisu au café Choucas	11.-
	Composition de fromages suisses accompagnements variés	15.-
	Glaces artisanales de Gelatomania (Bienne)	4.50

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 que nous proposons le soir sont des fromages soigneusement sélectionnés auprès de la Fromagerie Spielhofer, une référence régionale. Notre beurre est également issu de cette maison et retravaillé par nos soins.

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.



Végétarien

Végétalien (végan)

Les origines

Nos viandes et poissons proviennent de Suisse, sauf si une autre origine est explicitement indiquée.

NZ = Nouvelle-Zélande

DE = Allemagne

ES = Espagne

