

MENU BHV PETITE CHASSE

(1 entrée 59.-) (2 entrées 69.-) (3 entrées 79.-)

MISE EN BOUCHE

TERRINE DE LIÈVRE

Confit d'oignons, gelée au Savagnin du Jura, pickles

ou

SALADE DE FILET DE PERDREAU

Mesclun de salade, filet de perdreau, champignons, raisins

ou

RAVIOLES à la fine farce de cerf et bolets

ENTRECÔTE DE MARCASSIN GRILLÉE SAUCE GIBIER

Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli

ou

CIVET DE CERF FAÇON GRAND-MÈRE

Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE

Purée de pommes de terre rattes et julienne de légumes

PLATEAU DE FROMAGE de la maison Sterchi

DESSERT au choix à la carte

MENU BHV GRANDE CHASSE

(1 entrée 74.-) (2 entrées 87.-) (3 entrées 99.-)

MISE EN BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD

au torchon, chutney de fruits, coulis à la mangue

ou

CARPACCIO DE CERF filet d'huile d'olive à la truffe

et copeaux de parmesan

ou

RAVIOLES à la fine farce de truffe blanches

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR

Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli

ou

ESCALOPE DE CERF SAUCE GRAND VENEUR CRÉMÉE

Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

Purée de pommes de terre rattes et julienne de légumes

PLATEAU DE FROMAGE de la maison Sterchi

DESSERT au choix à la carte



La Carte

MENU BHV CAFÉ DE PARIS

53.-

SALADE PAYSANNE

Mesclun de salade, lardons, croûtons, œuf, champignons

*ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE BEURRE CAFÉ DE PARIS

CRÊME BRULÉE

*une garniture aux choix

MENU ENFANT

19.-

HACHÉ DE BŒUF SUISSE ET FRITES FRAÎCHES

ou

TAGLIATELLE CARBONARA COUPE DE GLACE 2 BOULES ET SIROP COMPRIS

ASSIETTE SEULE 15.-

Brasserie Hôtel de Ville



LES DESSERTS ET FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGE de la maison Sterchi	15.-
VERMICELLES DE MARRON ET MERINGUE CROQUANTE sorbet à l'abricot et chantilly	14.-
LA TRADITIONNELLE TARTE TATIN glace vanille et caramel au beurre salé	13.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT glace vanille et crème chantilly	11.-
PARIS-BREST mousse légère praliné et noisettes grillées	13.-
CRÊME BRÛLÉE à la cassonade et vanille bourbon	Nature 9.- Flambée à l'absinthe 14.-
PANNACOTTA aux fruits rouges et crème chantilly	10.-
TARTELETTE CITRON en verrine	10.-
PROFITEROLES à la glace vanille, chocolat noir pâtissier et crème chantilly	13.-
CAFÉ GLACÉ LIÉGEOIS comme un frappé façon BHV	10.-
PARFAIT MOKA FLAMBÉ à la fine de cognac à l'orange	Nature 10.- Flambé 13.-
BABA AU RHUM crème chantilly et sa bouteille de Rhum	14.-
CAFÉ GOURMAND café, thé ou infusion compris	15.-
GLACES Vanille, Chocolat, Chocolat blanc, Café, Fraise, Marrons, Noisette, Caramel, Rhum raisin, Absinthe	3.5.-
SORBETS Framboise, Citron, Abricot, Poire, Mandarine	Supplément Chantilly 3.- 3.5.-
COUPES DIGESTIVES Abricot/Abricotine ou Poire/Williamine ou Citron/Vodka ou Café/Baileys	12.-

CÔTÉ FRAÎCHEUR

	ENTRÉE	PLAT
SALADE VERTE DU MARCHÉ	7.-	11.-
SALADE PAYSANNE Mesclun de salade, lardon, croûtons, œuf, champignons	13.-	19.-
SALADE DE FILET DE PERDREAU Mesclun de salade, filet de perdreau, champignons, raisins	14.-	25.-
SALADE CHASSE BHV Filet de perdreau, foie gras, œuf de caille, terrine de lièvre	16.-	28.-
FRICASSÉE DE CHANTERELLES Chanterelles à la crème et persillade servies sur toast	14.-	25.-
SOUPE DE COURGE	8.-	15.-



À PARTAGER CÔTÉ APÉRITIF

ASSIETTE DE CHARCUTERIE Demi 14.- Grande 21.-
ASSIETTE DE JAMBON DE SERRANO Demi 12.- Grande 20.-
ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS Demi-douzaine 12.- Douzaine 22.-
FLAMMEKÛCHE ALSACIENNE TRANCHÉE SUR PLANCHE 14.-

NOS EMBLÉMATIQUES

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

Purée de pommes de terre au sel fumé et julienne de légumes



42.-

ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE BEURRE CAFÉ DE PARIS

Servie sur plat, pommes frites fraîches, petite salade verte servie en entrée

46.-

CŒUR DE FILET DE BŒUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME

Servie sur plat, pommes frites fraîches et légumes cuisinés
Petite salade verte servie en entrée

59.-



TARTARE DE BŒUF SUISSE

Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts

130 g 23.-

180 g 33.-

LES CLASSIQUES EN ENTRÉE

	ENTRÉE	PLAT
TERRINE DE LIÈVRE , confit d'oignons, gelée au Savagnin du Jura, pickles	16.-	
CARPACCIO DE CERF , filet d'huile d'olive à la truffe et parmesan	19.-	33.-
TRADITIONNEL PÂTÉ EN CROÛTE AU FOIE GRAS , confit d'oignons, pickles	17.-	
TARTARE DE THON ROUGE , crème acidulée au citron vert et jeunes pousses	26.-	39.-
ESCALOPE DE FOIE GRAS POÊLÉE , poires caramélisées et mesclun	27.-	36.-
FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON , chutney, coulis à la mangue	26.-	36.-



DE MER ET D'EAU DOUCE



FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE AUX AMANDES* Demi-assiette 27.-

*une garniture au choix

38.-

CREVETTES BLACK TIGER DÉCORTIQUÉES EN PERSILLADE

Sauce tomatée, riz sauvage et julienne de légumes

36.-

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS ✓

	ENTRÉE	PLAT
TAGLIATELLE FRAÎCHES AUX SOT-L'Y-LAISSE ET MORILLES	19.5.-	31.-
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES BLANCHES ✓	22.5.-	32.-
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE CERF ET BOLETS	15.5.-	23.-
ASSIETTE DE GARNITURE CHASSE, GRATIN DE POTIRON ✓	21.-	

LA CHASSE

MÉDAILLON DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	44.-
ESCALOPE DE CERF SAUCE SAUCE GRAND VENEUR CRÉMÉE Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	37.-
ENTRECÔTE DE MARCASSIN GRILLÉE SAUCE GIBIER Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	35.-



SOURIS DE MARCASSIN CARAMÉLISÉE AUX ÉPICES Garniture de Chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	34.-
CIVET DE CERF FAÇON GRAND-MÈRE Façon grand-mère : croûton, lardons, oignons, champignons Garniture de Chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	34.-
DOUBLE BURGER DE CERF Oignons confits au vin rouge, emmental, tomates Pommes frites fraîches et mesclun de salade en accompagnements Garniture Chasse : spätzli, purée de courge, chou rouge, chou vert, marrons, poire aux airelles	28.-

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES • TAGLIATELLES FRAÎCHES • MESCLUN DE SALADE
- GRATIN DE POTIRON • RIZ SAUVAGE • GARNITURE DE CHASSE
- PURÉE DE POMMES DE TERRE RATTES AU SEL FUMÉ
- (CHANTERELLES À LA CRÈME 8.-CHF)

- SAUCES CHAUDES : • BEURRE CAFÉ DE PARIS • GRAND VENEUR • GIBIER
- VIN JAUNE • (MORILLES À LA CRÈME 12.-CHF)
- SAUCES FROIDES : • MAYONNAISE • TARTARE

5.-CHF PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE



Nous vous accueillons tous les jours sauf le dimanche de 11h30 à 14h00 et 18h30 à 22h00. Dimanche fermé.

Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts.
Prix nets en TTC – Service compris