



La Carte

Brasserie Hôtel de Ville



MENU BHV PETITE CHASSE

(1 entrée 62) (2 entrées 74) (3 entrées 85)

MISE EN BOUCHE

TERRINE DE LIÈVRE

Oignons confits, 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 chanterelles

ENTRECÔTE DE SANGLIER 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 et carotte fane

PLATEAU DE FROMAGES 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 et carotte fane

PLATEAU DE FROMAGES de la maison Sterchi

DESSERT au choix à la carte

MENU BHV TERROIR

51.-

ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS

Chanterelles, jambon sec

FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE

Pommes frites fraîches

CRÈME BRÛLÉE

MENU ENFANT

18.-

HACHÉ DE CERF ET FRITES

FRAÎCHES

OU

TAGLIATELLE CARBONARA

COUPE DE GLACE 2 BOULES

ET SIROP COMPRIS

ASSIETTE SEULE 15.-

LES DESSERTS ET FROMAGE

PLATEAU DE FROMAGES de la maison Sterchi		16.-
OMELETTE NORVÉGIENNE MAISON flambée en salle à la fine de Cognac	min. 2 convives	15.-/personne
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		12.-
PARIS-BREST mousse légère praliné et noisette grillées		13.-
CRÈME BRÛLÉE à la cassonade et vanille bourbon	Nature 9.-	Flambée à l'absinthe 14.-
PANACOTTA aux fruits rouges, crème de marrons et chantilly		12.-
PROFITEROLES à la glace vanille, chocolat noir pâtissier et crème chantilly		13.-
ÉCLAIR AU CAFÉ DE NOTRE CHEF THOMAS		13.-
PARFAIT MOKKA 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		16.-
GLACES : Vanille, Chocolat, Chocolat blanc, Café, Fraise, Marrons, Noisette, Caramel, Fleur de lait, Absinthe		3.5
SORBETS : Framboise, Citron, Abricot, Poire	Supplément Chantilly 3.-	3.5
COUPES SORBETS ET ALCOOL : Abricotine - Williamine - Framboise - Citron/Vodka - Café/Baileys		12.-