

## CÔTÉ FRAÎCHEUR

	ENTRÉE	PLAT
<b>SALADE VERTE DU MARCHÉ</b>	8.-	13.-
<b>SALADE PAYSANNE</b> Lardons-Œuf-champignons-croûtons	13.-	19.-
<b>SALADE CHASSE BHV</b> Filet de perdreau, foie gras, terrine de lièvre, jambon sec	16.-	29.-
<b>SALADE DE FILETS DE PERDREAUX</b>	14.-	26.-
Filets de perdreaux grillés, champignons, raisins		
<b>ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS</b>	18.-	
Morilles-chanterelles et jambon sec		

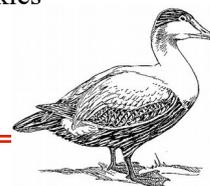
## PLAISIRS DE BRASSERIE

### A PARTAGER

<b>HUITRES FINES DE CLAIRES N°3</b> Servies avec toasts, beurre, vinaigre à l'échalote 6 = 16.- 12 = 29.-
<b>OS À MOËLLE À LA CROQUE AU SEL, PAIN GRILLÉ</b> 15.-
<b>FLAMMENKÜCHE ALSACIENNE</b> 19.-
<b>CROQUE AU SAUMON FAÇON THOMAS</b> 22.-
<b>PLANCHE DE JAMBON SEC DE CHASSE</b> Demi 15.- Grande 25.-

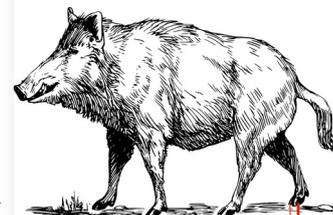
## LES CLASSIQUES EN ENTRÉE

	ENTRÉE	PLAT
<b>FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON</b> , chutney aux fruits, coulis à la mangue	25.-	37.-
<b>ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES</b> , poires caramélisées	25.-	38.-
<b>FRICASSÉES DE CHANTERELLES</b> , à la crème et persillade servies sur toast	16.-	26.-
<b>TERRINE DE LIÈVRE</b> , oignons confits, gelée au Savagnin du Jura, pickles	16.-	
<b>CARPACCIO DE CERF</b> , filet d'huile d'olive à la truffe et parmesan	17.-	29.-
<b>TARTARE DE THON ROUGE</b> , crème acidulée au citron vert	24.-	36.-



## LA CHASSE

<b>MÉDAILLON DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR</b>	44.-
Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	
<b>ESCALOPE DE CERF SAUCE GRAND VENEUR CRÉMÉE</b>	37.-
Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	
<b>ENTRECÔTE DE SANGLIER GRILLÉE SAUCE GIBIER</b>	36.-
Garniture de chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	



<b>SOURIS DE SANGLIER CONFITE</b>	36.-
Garniture de Chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	
<b>CIVET DE CERF FAÇON GRAND-MÈRE</b>	34.-
Façon grand-mère : croûton, lardons, oignons grelots, champignons Garniture de Chasse traditionnelle ou gratin de potiron et spätzli maison	
<b>DOUBLE BURGER DE CERF</b>	29.-
Fromage, oignons confits, bacon grillé, tomate, pommes frites fraîches	
<b>BURGER DE CERF ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉE ET TRUFFES NOIRES</b>	39.-
Fromage, oignons confits, bacon grillé, tomate, pommes frites fraîches	

Garniture Chasse : spätzli, purée de courge, chou rouge, chou vert, marrons, poire aux airelles

## NOS EMBLÉMATIQUES

**ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE BEURRE CAFÉ DE PARIS** 46.-  
Servie sur plat, pommes frites fraîches, petite salade verte servie en entrée

**COEUR DE FILET DE BOEUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV** 59.-  
Servie sur plat, pommes frites fraîches, cocotte de légumes & Petite salade verte servie en entrée  
Façon Rossini supplément de 10.-CHF : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires

**SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES** 44.-  
Purée de pommes de terre et carottes fanes

**RIS DE VEAU BRAISÉ SAUCE AUX MORILLES** 39.-  
Gratin de potiron, carottes fanes glacées



**TARTARE DE BOEUF SUISSE** Coupé au couteau, servi avec beurre et toasts 130gr 23.- 180gr 33.-  
Version truffe noire supplément de 8.-

## DE MER ET D'EAU DOUCE



**FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE** demi-assiette 22.- 36.-  
Pommes frites fraîches

**CREVETTES BLACK TIGER DÉCORTIQUÉES EN PERSILLADE** 36.-  
Sauce tomatée, riz rouge de Camargue et légumes de saison

## PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS ✓

	ENTRÉE	PLAT
<b>TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX SOT-L'Y-LAISSÉS ET MORILLES</b>	19.5.-	31.-
<b>RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES BLANCHES ✓</b>	22.5.-	30.-
<b>RAVIOLES À LA FINE FARCE DE CERF ET CHANTERELLES</b>	15.5.-	23.-
<b>ASSIETTE DE GARNITURE CHASSE, GRATIN DE POTIRON ✓</b>		21.-

## LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES •TAGLIATELLES FRAÎCHES •MESCLUN DE SALADE
- GRATIN DE POTIRON •RIZ ROUGE •GARNITURE DE CHASSE
- PURÉE DE PDT 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 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