

MENU À FR. 69.00

minimum pour 2 pers.

Terrine de gibier maison
« O » pistaches & abricots secs

Restaurant

Entrecôte de cerf
Sauce grand veneur
Spätzli maison
Marrons/ pomme « O » aïrelles
Choux rouge/ choux de Bruxelles

le Continental

Tiramisu à la crème de marrons
avec un p'tit truc en +

Les plats des menus ne peuvent pas être interchangés

MENU À FR. 89.00

minimum pour 2 pers.

Carpaccio de cerf mariné/ tartufata/ croûtons
tomates/ parmesan
Au

Cannelloni de chevreuil cuits 12 heures
façon « grand-mère »

Restaurant

Filet de biche « O » épices & vin rouge réduit
purée que c'est tendre ...

Spätzli maison
Marrons/ pomme « O » aïrelles
Choux rouge/ choux de Bruxelles

le Continental

L'assiette gourmande

ou avec une ...

Selle de chevreuil flambée « O » gènépi

minimum pour 2 pers.

supplément de Fr. 13.00 par pers.



j'ai envie de

- | | |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ✓ Salade « croq-croq » & quinoa/ huile d'olives/ citron & miel | Fr. 10.00 |
| ✓ Velouté de potiron/ éclats de marrons/ huile de truffes/ granola salé | Fr. 13.00 |
| Terrine de gibier maison « O » pistaches & abricots secs | Fr. 18.00 |
| Pâté en croûte de lièvre « O » bolets & châtaignes | Fr. 19.00 |
| ✓ Tarte de champignons/ œuf poché/ vinaigrette « tomate-aireselles-noisettes » | Fr. 20.00 |
| Carpaccio de cerf mariné/ tartufata/ croûtons/ tomates/ parmesan | Fr. 22.00 |
| Tranches de foie gras de canard/ condiments/ chutney de betterave | Fr. 29.00 |



et de

- | | |
|----------------------------------------------------------------------------|-----------|
| ✓ Gnocchi de pommes de terre/ butternut & châtaignes/ burrata & pesto | Fr. 28.00 |
| Risotto crémeux « O » bolets séchés de mon ami « Alex »/ ricotta & potiron | Fr. 32.00 |
| Cannelloni de chevreuil cuits 12 heures façon « grand-mère » | Fr. 35.00 |



ou de

- | | | |
|------------------------------------------------------------------------|----------|-----------|
| Sole cuisinée meunière plus simple tu meurs | 4/500 gr | Fr. 47.00 |
| Steak-frites grillé vite fait bien fait/ beurre « O » herbes | 200 gr | Fr. 36.00 |
| Filet de bœuf snacké à la plancha/ sauce « poivre vert » | 200 gr | Fr. 47.00 |

Ces plats sont accompagnés d'une purée de pommes de terre au lait fumé/ légumes de saison



et pour les amateurs de chasse



Tartare du braconnier en mode « automnale »	180 gr	Fr. 39.00
Les joues de sanglier braisées 6 heures « O » Merlot comme les faisait Mamie	250 gr	Fr. 40.00
Emincée de cerf minute « O » champignons & airelles	200 gr	Fr. 42.00
Entrecôte de cerf/ sauce « grand veneur »	200 gr	Fr. 44.00
L'assiette « j'veux goûter un p'tit peu d' tout » pour les indécis (sanglier/ cerf/biche)		Fr. 45.00
Filet de biche « O » épices & vin rouge réduit purée que c'est tendre	200 gr	Fr. 46.00
Selle de chevreuil flambée « O » génépi pour 1/2/3 ou 8 personnes	350 gr	Fr. 57.00 p/pers.

Ces plats sont servis avec des spätzli maison/ marrons/ pomme « O » airelles/ choux de Bruxelles/ choux rouges

Origine des viandes & poisson : bœuf CH / sanglier AT-ES/ chevreuil / biche & cerf : AT-EU/ lièvre AR-UY / sole FR-EU



nos tartares de bœuf ... incontournables ... trop TOP

½ portion portion

100 gr 200 gr

classique câpres/ cornichon/ oignon/ œuf/ persil/ moutarde/ piquant/ cognac Fr. 28.00 Fr. 39.00

italien rucola/ pesto/ parmesan/ tomate séchée/ huile d'olive/ jus de citron/ grappa Fr. 28.00 Fr. 39.00

Les tartares sont accompagnés **soit** d'un bol de salade **soit** de frites Salade **et** frites : supplément Fr. 5.00

menu



(minimum 2 pers.)

Une tarte de champignons un filet d'bœuf une assiette pour les Grands Gourmands

3 services (entrée + plat + dessert)

Fr. 65.00

le tout concocté selon l'humeur de qui ??? et bien du Chef !!!!



nos fondues chinoises



du braconnier (minimum 2 pers.)

viande de cerf (250gr) servie avec une p'tite salade et notre garniture automnale

de bœuf (minimum 2 pers.)

viande de bœuf (250 gr) servie avec une p'tite salade et des pommes frites

Nos viandes sont coupées en p'tites lanières

puis cuites dans un bouillon

Fr. 46.00

Supplément de viande (150gr)

Fr. 15.00

coin des p'tits bout'choux

Coquillettes à la crème/ jambon/ fromage

Fr. 13.00

P'tite pièce de bœuf du boucher/ frites ou légumes

Fr. 15.00

Nuggets de poulet panés/ frites ou légumes

Fr. 15.00

Glace Malabar ou



Fr. 4.50



Mais je ne partirai pas sans



Café Continental vraiment Gourmand aïe aïe aïe mortel

Fr. 16.50

Les profiteroles « O » chocolat une vraie tuerie

Fr. 14.00

Tiramisu à la crème de marrons avec un p'tit truc en +

Fr. 13.00

Parfait glacé « poire-praliné »/ éclats de cacahuètes caramélisées

Fr. 13.00

Mousse stracciatella « O » chocolat blanc/ pain de Gènes

Fr. 13.00

Tarte fine « O » pommes Golden « O » sirop d'érable/ glace cannelle

Fr. 13.00

Sorbet arrosé (abricot ou poire)

Fr. 13.00



Nos sorbets :

citron de Sicile/ poire williams/ abricot/ fraise/ framboise

Nos glaces :

vanille/ chocolat/ café arabica/ caramel beurre salé/
tiramisu/ pistache de Sicile/ cannelle/ Malabar/ barbabapa

Fr. 4.50 la boule

