

Carte des Mets



HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS

#BYUSFORYOU

LES ENTREES

| | |
|--|-------|
| SALADE MÊLEE | 9.50 |
| Salade de Crevettes (Viet) 5 pces à la Thai Haricots Verts, Tomates Cherry, Cacahuètes, Sauce Sweet Thai Maison | 17.50 |
| TERRINE MAISON DE CAMPAGNE (CH) Pain Rustique Toasté | 19.50 |
| CARPACCIO DE BOEUF (CH) Copeaux de Parmesan, Huile de Noisettes et Pignons de Pins | 22.50 |
| PLANCHETTE MIXTE (Divers viandes froides et Gruyère) | 27.50 |

Les Mets au Fromage et Champignons

Profitez de notre Bar à Fondue



| | |
|---|-------|
| FONDUE MOITIE-MOITIE La Bien Aimée Thierry Piller La Brévine ½ Gruyère et ½ Vacherin Fribourgeois | 25.00 |
| FONDUE La Bien Aimée « Chaux-des-Taillères » Servie dans un Pain Selon stock de Pain à disposition | 31.00 |
| CROÛTES AUX CHAMPIGNONS DE NOS SOUS BOIS | 27.50 |
| CROUTE AU FROMAGE (25 MINUTES) | 23.50 |

POTAGE MAISON

| | |
|----------------|-------|
| POTAGE DU JOUR | 11.50 |
|----------------|-------|

VEGETARIEN

| | |
|--|-------|
| STEAK VEGETARIEN AVEC LEGUMES DU JOUR ET RIZ PARFUME | 30.50 |
|--|-------|

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande



HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS

#BYUSFORYOU

DE LA TERRE (180-210gr)

| | |
|--|-------|
| ENTRECOTE DE CHEVAL (F) POÊLEE | 34.50 |
| FILET MIGNON DE PORC AU FOUR (CH) | 35.50 |
| TARTARE DE BOEUF (CH) ORIENTAL Coriandre, Menthe, Citronnelle, Citron vert, Pain Rustique Grillé, Beurre | 37.50 |
| Tartare de Bufflonne (150gr) (CH) du Val-de-Travers (Famille Staehli) Ricotta de Bufflonne, Echalotes confites, Oignons frits | 39.50 |
| ENTRECÔTE DE BOEUF (CH) POÊLEE | 39.50 |

Les Sauces et Beurre à Choix :

| | |
|---------------------|------|
| Beurre Piquant | 3.50 |
| Sauce aux Echalotes | 5.00 |
| Sauce aux Morilles | 8.50 |

LES PLATS CUISINES A L'ANCIENNE

| | |
|--|-------|
| EMINCE DE BUFFLONE (CH) DU VAL-DE-TRAVERS (Famille Staehli) Carottes, Oignons, Gingembre et Fève de Tonka | 37.50 |
| JOUES DE BŒUF AUX FIGUES 14H DE CUISSON LENTE (CH) | 38.50 |
| SOURIS D'AGNEAU (IRL) CONFITE en cuisson lente 16H au Sirop d'Erable | 39.50 |

D'EAU DOUCE ET SALEE (190-210gr)

| | |
|---|-------|
| FILETS DE PERCHES (Pol-Est) MEUNIÈRE Sauce Tartare | 37.50 |
| CREVETTES (Viet) SAUTEES AUX EPICES THAÏ (épicé !) Citronnelle, Ail, Gingembre, Feuilles de Basilic Thaï, Curry Thaï | 38.50 |

Tous nos plats principaux sont servis avec :

Pommes Frites Maison ou Pâtes du jour ou Riz Basmati et Légume du Jour

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande