

Carte de Saison Chasse



HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS

#BYUSFORYOU

LES ENTREES

SALADE MÊLÉE

9.50

SALADE VERTE

7.20

CARPACCIO DE BOEUF (CH)

Rucola, Copeaux de Grana-Padano, Huile de Noisettes et Pignons de Pins

24.50

PLANCHETTE MIXTE

(Divers viandes froides et Gruyère)

28.50

Les Mets au Fromage

FONDUE MOITIE-MOITIE La Bien Aimée Thierry Piller La Brévine

½ Gruyère et ½ Vacherin Fribourgeois

PRODUITS
LOCAUX



25.50 pp

DE LA TERRE (180-210gr)

FILET MIGNON DE PORC AU FOUR (CH)

37.50

TARTARE DE BOEUF (CH) ORIENTAL

Coriandre, Menthe, Citronnelle, Pain Rustique Grillé, Beurre

38.50

ENTRECOTE DE BŒUF POELEE (CH)

39.50

Les Sauces et Beurre à Choix :

Beurre Piquant

3.50

Sauce aux Morilles

8.50

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

FILETS DE PERCHES (Pol-Est) MEUNIÈRE

Sauce Tartare

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