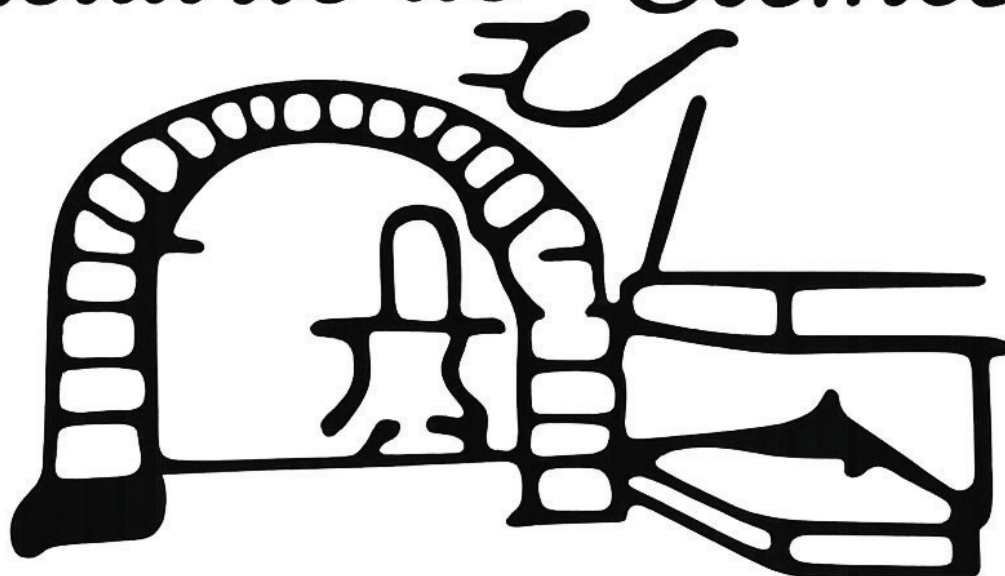


Métairie de Clémesin



Café - Restaurant

Carte des mets

Famille Cuche

Route de Clémesin 28 - 2057 Villiers

032.853.14.18 - Alt. 1050 mètres



[@METAIRIE_DE_CLEMESIN](https://www.instagram.com/METAIRIE_DE_CLEMESIN)

Pour l'apéritif

Saucisse sèche sur planche et pain maison

- Cerf-chevreuil 18.00

- Bœuf 14.00

Planche viande séchée et saucisse sèche 25.00

½ Planche viande séchée et saucisse sèche 18.50

Assiette mélange 24.00

½ Assiette mélange 18.00

Viande séchée de bœuf et tête de moine

En entrée

Salade d'automne 14.00

*Duo de salade agrémenté de chanterelles au vinaigre,
graines de courges et magret de canard fumé*

Foie gras de canard « maison » 25.00

Bouquet de salade, chutney de fruits et toasts

Duo de salade croquante 6.00

Crème de courge butternut « maison » 11.00

Nuage de crème fouettée et graines de courges

Croûte forestière 16.00

Pain poêlé au beurre, farandole de champignons en sauce

En plat principal



Médailles de chevreuil 46.00
sauce forestière, spätzlis maison et garniture St-Hubert

Pavé de cerf 42.00
sauce poivrée, spätzlis maison et garnitures St-Hubert

Fondue du Braconnier - Dès 2 pers. 43.00
viande de cerf et chevreuil dans le bouillon, trio de mayonnaises, spätzlis maison et garniture St-Hubert

Sur réservation 7 jours à l'avance
Dès 2 pers. et pour l'ensemble de la tablee

Selle de Chevreuil flambée 61.00/p.p
garnitures d'automne, servie en 2 services

« Garniture St-Hubert : choux de Bruxelles, choux rouge braisé,
marrons glacés, pomme aux aîrelles »

Jambon frites, salade 26.50

Jambon sauce forestière, frites, salade 32.00

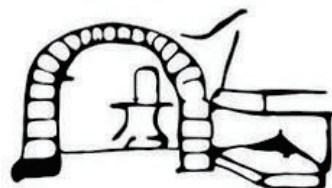
Croûtes forestières, salade 26.50

Assiette végétarienne automnale 27.50

*En cas d'allergie ou d'intolérance veuillez-vous adresser à nos
collaborateurs qui se feront un plaisir de vous renseigner.*

Provenances : Bœuf, porc CH – Gibier UE – Pain CH

Métairie de Clêmesin



MENU CHASSE

Foie gras de canard « maison »

Bouquet de salade, chutney de fruits et toasts



Médallions de chevreuil

*Sauce forestière, spätzlis « maison »
et garniture Saint-Hubert*



Meringue et mousse aux marrons

CHF 77.–



Nos desserts « maison »

<i>Cornet à la crème</i>	6.50
<i>Cornet en bricelet fourré à la mousse de marrons</i>	9.50
<i>Chaud froid de pruneaux et glace cannelle</i>	11.00
<i>La Meringue & sa mousse de marrons</i>	12.00
<i>Meringue glacée & mousse de marrons</i>	14.50
<i>Meringues chantilly</i>	10.50
<i>½ Meringue chantilly</i>	8.00
<i>Meringues glacées et chantilly</i>	12.50
<i>½ Meringue glacée et pointe de chantilly</i>	9.50

Les coupes glacées

<i>Coupe Danemark</i>	12.00
<i>« Glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat chaude »</i>	
<i>Café glacé</i>	11.00
<i>« Glace café, espresso et crème chantilly »</i>	
<i>Coupe Bleue des glaciers « pistache & absinthe »</i>	12.50
<i>Coupe Général « glace vanille & whisky »</i>	12.50
<i>Coupe Couché de soleil</i>	12.50
<i>« Sorbets pruneau, framboise & pruneau de Bourgogne »</i>	
<i>Coupe Colonel « sorbet citron & vodka »</i>	12.50
<i>Coupe Abricot « sorbet abricot & son eau-de-vie »</i>	12.50
<i>Coupe Pruneau « sorbet pruneau & son eau-de-vie »</i>	12.50
<i>Coupe Framboisier</i>	12.50
<i>« sorbet framboise et son eau-de-vie »</i>	

Boule de glace ou sorbet à choix 4.00

Vanille - Mocca - Fraise - Chocolat - Pistache

Abricot - Citron - Framboise - Pruneau

Supplément chantilly 1.50

Cafés, thés et infusions

Café - express - ristrette 3.50

Thé noir - vert & infusion 3.50

Café Clêmesin 8.50

Café Sorcière 8.50

Irish Coffee 9.50

Café Fertig 7.00



Nos prix sont en Francs suisse et TVA de 8.1% comprise

Métairie de Clêmesin



Le week-end

Carte de l'après-midi (14h30-18h00)

Saucisse sèche sur planche et pain maison

- Cerf-chevreuil 18.00
- Bœuf 14.00

Planche viande séchée et saucisse sèche ½ 18.50

Planche viande séchée et saucisse sèche 25.00

Assiette mélange 24.00

Viande séchée de bœuf et tête de moine

½ Assiette mélange 18.00

Viande séchée de bœuf et tête de moine

Crème de courge butternut « maison » 11.00

nuage de crème fouettée et graines de courges

Salade d'automne 14.00

*agrémentée de chanterelles au vinaigre , graines
de courges et magret de canard fumé*

Jambon frites, salade 26.50