



Menu gibier

Terrine de gibier et foie gras maison

ou

Tartare de cerf aux noisettes

Cappuccino de courge et poêlée de bolets

Trio de gibiers (chevreuil-sanglier-cerf)

Garniture de chasse

Dessert : proposition du jour

CHF 74.-

Carte gibier

Entrées

Cappuccino de courge et poêlée de bolets	11.-
Terrine de gibier et foie gras maison, salade	14.-
Entrée tartare de cerf aux noisettes	17.-
Suprême de perdreau au balsamique & risotto de betterave rouge	17.-



Carte gibier

Plats

Suprême de perdreau au balsamique & risotto de betterave rouge	32.-
Piccolo civet de chevreuil, garniture de chasse	22.-
*Civet de chevreuil, garniture de chasse	27.-
*Médallions de cerf à la Goldamine Garnitures de chasse	39.50
*Mignon de sanglier sauce poivrade Garnitures de chasse	39.50
*Noisettes de chevreuil au poivre rose Garnitures de chasse	43.-
*Papillon de chevreuil (selle) aux raisins Garniture de chasse	44.-
*Trio de gibier (chevreuil-cerf-sanglier) Garnitures de chasse	44.-
Trio de gibier flambe (chevreuil-cerf-sanglier) Garnitures de chasse	45.-

**en deux services*

Les garnitures sont composées de :

Nouilles –spätzli maison –choux rouges - choux de Bruxelles - fruits – chanterelles – crêpes.

HAMBURGERS de GIBIER

MacRobert: Hamburger de cerf – fromage – œuf – rucola – oignons - concombre & pommes frites 24.-
 MacMorgane: Hamburger de cerf –foie gras- rucola – oignons – concombre – pain aux truffes & pommes frites 29.-

TARTARES DE GIBIER

	Piccolo	Normal	Gargantua
De CERF aux noisettes	30.-	38.-	48.-
De CERF au foie gras	32.-	39.-	49.-



SELECTION DE VINS POUR LE GIBIER :

SUISSE

Nord

50 cl	Gamay de La Sarraz fût de chêne	2011	18.50
50 cl	Gamaret Garanoir Chevilly, réserve de la Maison	2014	23.-
50 cl	Balinoir 13 côteaux	2015	23.50
70 cl	Garanoir 13 côteaux	2015	34.-
70 cl	Mara « topaze » Morel Arnex/Orbe	2015	39.-
70 cl	Gamaret Diolinoir Morel Arnex s/Orbe	2015	38.-
70 cl	Garanoir « Améthyste » Morel Arnex s/Orbe	2015	38.-

La Côte

75 cl	Domaine du Vieux Toit « Toit Noir » Romain Monnard Mont s/Rolle Assemblage 2016	2016	38.-
75 cl	Merlot Gamaret, Uvavins	2015	38.-
75 cl	Domaine de Famollens, Merlot	2015	39.-
75 cl	Gamaret de la Côte Cidis	2015	39.-
75 cl	Cabernet-Garanoir « Expression » Caves de la Côte	2015	39.-
75 cl	Merlot réserve « inspiration » Caves Cidis	2015	40.-
75 cl	« Intensus » Assemblage Caves de La Côte	2014	44.-

Lavaux

50 cl	Pinoir noir St Saphorin	2016	21.50
50 cl	La Triade Lavaux (Cornalin – Gamaret – Pinot Noir)	2015	27.-
75 cl	La Petite Cure assemblage	2015	37.-
75 cl	Cure d'Attalens (Gamay – Pinot-Noir – Galotta – Régent – Merlot)	2016	41.-

Chablais

75 cl	Obrist Assemblage no 1	2015	35.-
37.5 cl	Yvorne « La Bastide » (Pinot-Noir – Gamay – Garanoir)	2015	20.-
75 cl	Yvorne « La Bastide » (Pinot-Noir – Gamay – Garanoir)	2015	39.-

Valais

50 cl	Syrah du valais, La Marginale, Charles Henri Favre	2015	28.-
75 cl	Humagne rouge, AOC du Valais, Maurice Gay	2015	41.-
75 cl	Cornalin, AOC du Valais, Maurice Gay	2015	42.-
75 cl	Pinot noir de Sierre, Rouvinez	2014	44.-
75 cl	Syrah, AOC Valais, Maurice Gay	2016	44.-
75 cl	Domaine du Mont d'Or « Vieux Cachet » Cornalin	2015	45.-
75 cl	Domaine du Mont d'Or « Madame de Syrah » Syrah	2014	45.-

VINS DU MONDE :

75 cl	France Fronsac, Château La Molière Patrick Léon	2008	48.-
75 cl	France Graves « Mise de la Baronnie » Baron Philippe de Rothschild	2007	48.-
50 cl	Italie Nero d'Avola IGT « TerreSiciliane »	2015	18.-
75 cl	Italie Fontanafredda Serralunga, Barolo	2010	58.-
75 cl	Chili, « Mapu » (cabernet –sauvignon – Carmere) Rothschild	2010	38.-
75 cl	Australie, « Willowglen », De Bartoli, (Shiraz - Cabernet)	2011	39.-
75 cl	Chili, « Estampa », (Syrah - Cabernet) Colchagua Valley	2010	41.-
75 cl	Californie Francis Ford Coppola, « Claret » Cabernet-Sauvignon	2014	46.-
75 cl	Californie Francis Ford Coppola « Director Cut » Zinfandel	2013	48.-