



Carte d'automne, du 1er au 31 octobre

Pour l'apéro ou comme gourmandise

Planchette de viande séchée artisanale
de la boucherie Au Jambon d'Or, Prez-vers-Siviriez
pavé de sanglier aux herbes, viande séchée de sanglier,
saucisse de sanglier aux noix, saucisse de chevreuil,
saucisse de cerf à l'ail

	Fr.	25.00
--	-----	-------

Entrées

Salade verte	Fr.	5.50
Salade d'automne (salade verte, lard, oignons, raisins, figue, vinaigrette)	Fr.	12.50
Crème de courge	Fr.	12.50
Pâté de cerf aux marrons, et sa garniture	Fr.	13.50

Les mets chauds

Röstis d'automne, courge et marrons	Fr.	18.50
Nouilles aux chanterelles	Fr.	21.50
Croûte aux champignons, salade verte	Fr.	22.00
Fondue 250 gr 2/3 vacherin d'alpage AOP, 1/3 gruyère d'alpage AOP	Fr.	22.50
Fondue de la Patronne, 250 gr (lard, échalote, ail)	Fr.	23.50
Saucisse à rôtir de sanglier späzlis, garniture de chasse	Fr.	22.50
Burger d'automne (cuchaule, steak hâché de chasse, vacherin), confiture d'oignons, salade de choux et späzlis	Fr.	23.50
Civet de chevreuil grand-mère späzlis, garniture de chasse	Fr.	26.50
Emincé de cerf aux bolets, späzlis, garniture de chasse	Fr.	27.50
Médailles de chevreuil grand veneur späzlis, garniture de chasse	Fr.	39.50
Escalope de chamois, beurre d'automne, späzlis, garniture de chasse	Fr.	41.50

Desserts

1 boule de glace noix, arrosée de nocino	Fr.	6.50
Tartelette (vermicelles ou vin cuit)	Fr.	6.50
avec une boule de glace vanille	Fr.	10.00
Pruneaux caramélisés et glace cannelle	Fr.	10.50
Café glacé, avec coulis	Fr.	11.50
Sorbet coing ou vieille prune avec alcool	Fr.	11.50
Vermicelles, glace vanille, meringue et crème	Fr.	12.50
Café gourmand	Fr.	10.50
mini crème brûlée, truffe au vin cuit, chocolat avec crème, pain d'anis, tuile aux amandes		

**La famille Biland vous souhaite
un agréable moment aux Invuettes**