



Carte d'automne, du 1er au 31 octobre

Pour l'apéro ou comme gourmandise

Planche 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'aïl

Fr. 27,50

Entrées

Salade verte

Fr. 6,50

Salade de ris de veau aux chanterelles

Fr. 17,50

Pâté de cerf aux marrons, et sa garniture

Fr. 14,50

Crème de courge

Fr. 12,50

Les mets chauds

Assiette du chasseur rentré bredouille

Fr. 17,50

Späzlis d'automne, oignons, côtes de bête, lardons, marrons

Fr. 18,50

Nouilles aux chanterelles

Fr. 21,50

Croûte aux champignons, salade verte

Fr. 23,50

Fondue 250 gr

Fr. 23,00

2/3 vacherin d'alpage AOP, 1/3 gruyère d'alpage AOP

Fondue de la Patronne, 250 gr (lard, échalote, ail)

Fr. 24,00

Panier de pdt (à commander avec la fondue)

Fr. 5,00

Saucisse à rôtir de sanglier

Fr. 24,50

späzlis, garniture de chasse

Burger d'automne (cuchaule, steak hâché de chasse, vacherin),
confiture d'oignons, salade de choux et späzlis

Fr. 24,50

Civet de chevreuil grand-mère

Fr. 26,50

späzlis, garniture de chasse

Emincé de cerf aux bolets, späzlis, garniture de chasse

Fr. 27,50

Médallions de chevreuil grand veneur

Fr. 39,50

späzlis, garniture de chasse

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. 12,50

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**