

# Saveurs d'automne

*Notre viande de "chasse" est exclusivement Suisse. Elle provient de chasse, de tirs de régulation ou d'élevages.*

*La carte varie en fonction de notre approvisionnement.*



**Soupe à la courge** ● ▲ ② ⑥ 12.00  
*Accompagnée de croûtons, pain et fromage de Taney, et servie avec un grissini au jambon cru de sanglier*  
Supplément pour crème double 2.50

**Flam's d'automne** 11.00  
*2 pains pita maison tartinés de crème double et gratinés, garnis de jambon cru de sanglier*

**Saucisse** ■ et fromage 12.00  
*Saucisse sèche de wapiti de Genève et copeaux de tomme de Taney séchée*



**Burger de sanglier** ① ② ⑤ 25.00  
*Hamburger de sanglier du Chablais, servi dans un pain maison à la betterave rouge, garni d'une sauce au séré, d'une poire au sirop et d'oignons confits. Accompagné d'une petite salade verte et de croustillants au maïs.*

**Saucisse à rôtir de sanglier** ① ② 25.00  
*Saucisse de sanglier du Chablais, accompagné de spätzlis maison, choux rouges, poire au sirop et oignons confits.*

**Spätzlis au canard ① ⑥** 22.00  
*Spätzlis aux œufs maison, servis avec de l'effiloché de canard de Thierrens, confit au beurre et au thym*

**Tortellini maison au wapiti de Genève ① ②** 25.00  
*Pâtes de type ravioli, farcie au wapiti braisé, sauce à la crème aux oignons rouges et vinaigre d'abricot*

**Fondue à la courge** ● ▲ 25.00  
*Fondue au fromage et purée de courge, parfumée au romarin et servie avec du pain et des pommes de terre*

**Viande sur ardoise ① ② ⑤ ⑥** base par pers. 19.00  
*Le prix de base comprend une petite salade, des spätzlis maison, des choux rouges, une poire au sirop et un beurre béarnaise*

La viande est comptée en plus, au poids (prix par 100gr)

**Médaille de wapiti de Genève** 10.00



**Tartelette au vin cuit** ● ① 6.50  
*Tartelette au vin cuit, accompagnée d'une boule de sorbet maison aux raisins de Vouvry*



Issu de la famille des cervidés, le **wapiti** est plus gros que le cerf.

Les produits proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label **Fait Maison** établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

