

GRIGNOTAGE		
Croque-Chalet		7.50
Saucisse sèche + pain <i>(ail ou pinot noir)</i>		9.50
Planchette apéro	22.-	28.-
<i>(petite ou grande)</i>		
ENTRÉES OU PLATS		
Salade panachée	6.50	
Os à moelle	11.-	19.-
<i>(salade et toasts, ~20min.)</i>		
FONDUES (min. 2 pers.) P.P.		
Fromage 220gr.	23.-	
Ail des ours	25.-	
Bolets	25.-	
MM (Morilles & Mauler)	28.-	
CROÛTES		
Fromage (gruyère)	21.-	
Jambon fromage	24.-	
Royale <i>(jambon, fromage et œuf)</i>	25.-	
Bolets	26.-	
Morilles	29.-	
SAUCISSE		
Saucisse à rôtir de cerf	25.-	
<i>(sauce au vin et oignons, servi avec des frites)</i>		

ARDOISES	
Filet de rumsteack <i>(servi avec légumes et frites)</i>	
~200gr.	33.-
~300gr.	39.-
~400gr.	45.-
Viande de cerf sur réservation	

BOURGUI. (min. 2 pers.)	
	P.P.
Bœuf ~250gr.	39.-
Cerf ~250gr. sur réservation	39.-
À discrétion	52.-

BURGERS CERF	
Burger	18.-
Menu Burger <i>(salade et frites)</i>	24.-

POUR LES ENFANTS 12 ans max.	
<i>Sans salade en entrée</i>	
Jambon et frites	13.-
Menu Cheeseburger <i>(servi avec frites)</i>	17.-

**Nos croûtes
et viandes sont servies
avec une petite salade
en entrée**

Allergie : Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

TVA 8.1% comprise

DESSERTS

Glaces divers arômes :

**Absinthe, vanille, mocca, sorbets
abricot ou citron**

OUVERTURE : DE 11H00 À 22H00

**SAISON ESTIVALE FERME
LE LUNDI ET LE DIMANCHE SOIR**

**SAISON HIVERNALE FERME
LE LUNDI, LE MARDI AINSI
QUE LE DIMANCHE SOIR**

**RÉSERVATION SOUHAITÉE
au 024 454 24 69**

La boule	3.50
Meringues double crème	10.-
Café glacé	11.-
Coupe Danemark	13.-
Coupe Valaisanne	11.-
Coupe Bailey's	11.-
Coupe Limoncello	11.-
Le Colonel	11.-
Coupe mon dessert (2boules absinthe, 1boule vanille, arrosée d'absinthe, chocolat fondu et chantilly)	13.-
Cornet à la crème	5.-
Supplément chantilly	1.-

GÎTE RURAL
LE MONT DES CERFS
S à r l

PROVENANCE

La fondue : Fromagerie de Pomy

La viande Suisse : Boucherie
Montandon Les Ponts-de-Martel

Le cerf Bio Suisse : Elevage Feuz
aux Brenets, fabrication Boucherie
Hofmann à Couvet

WI-FI

kpc-28848



Allergie : Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

TVA 8.1% comprise