

# *Spécialités autour du Foie gras*

## *Nos entrées*

Crème de châtaignes et allumettes de foie gras		16.--
Terrine de foie gras maison et son chutney	nature	21.--
	aux abricots	21.—
	aux figues	21.--
Trilogie de foie gras maison nature, figues, abricots et son chutney		25.—
Crème brûlée de foie gras et son pain brioché		24.—
Pomme caramélisée au romarin et foie gras poêlé, pain brioché		21.--
½ Tartare de bœuf et son foie gras poêlé		28.—

## *Nos plats*

Tagliatelles aux bolets et lard séché, et son escalope de foie gras		28.—
Noix St Jacques crème de petits pois et son foie gras		46.--
Filet de bœuf façon Rossini et sa garniture		50.--
Roesti et sa cuisse de canard confite accompagnée de foie gras		32.—
Tartare de bœuf et son foie gras poêlé		35.--
Filet-mignon de porc lardé et son foie gras		45.--
Pizza escalopine de veau et son foie gras		34.—

## *Nos poissons*

Filets de perche meunière (lac de Neuchâtel)	150gr	32.--
Servi avec une petite salade verte et un féculent à choix	230g	40.--
Filets de truite aux amandes		38.--
Noix St-Jacques flambées à l'absinthe et sa garniture		41.--

## *Nos viandes*

Entrecôte de bœuf		36.--
Entrecôte de cheval		34.--
Filet de bœuf		42.--
Steak de bœuf		32.--
Escalope viennoise		37.--
Cordon bleu de veau		39.--
Escalopine de veau		37.--
Émincé de veau à la Zurichoise roesti		38.--
Riz Casimir (émincé de veau) riz et fruits		38.--
Riz Casimir (émincé de poulet) riz et fruits		32.--
Souris d'agneau confite au miel roesti		39.--
Tartare de bœuf frites toast et beurre		32.--
½ Tartare de bœuf frites toast et beurre		27.--
Servi avec jardinière de légumes et féculent à choix		

Fondue chinoise (bœuf et cheval) coupé au couteau	200gr mixte	37.--
minimum 2 pers. Sauces, frites et petite salade mêlée	200gr bœuf	38.--
	200gr cheval	36.--

## *Nos sauces*

Beurre maison		3.--
Sauce poivre vert		4.--
Sauce aux champignons		5.--
Sauce aux morilles		8.--

## *Nos potages*

Potage du jour	5.—
Consommé de bœuf	5.—
Velouté de tomate au basilic	7.—

## *Nos salades et entrées*

Salade verte	petite	5.—
	grande	8.—
Salade mêlée	petite	7.—
	grande	14.—
Salade de tomme de Rougemont poêlé à l'huile de noix	petite	16.—
	grande	20.—
Cocktail de crevettes		15.—
Crevettes tièdes aigre doux et guacamole		22.—
Malakoff et salade mêlée	3 pièces	18.—
	5 pièces	23.—
Escargots de bourgogne	½ douzaine	12.—
	1 douzaine	19.—
Assiette de viande séchée	50gr	12.—
	100gr	22.—
Assiette de valaisanne		22.—

### Assiette du jour

Potage - salade - assiette - dessert	19.—
--------------------------------------	------

## *Autour du fromage*

Fondue au fromage moitié/moitié	<i>servi uniquement au café</i>	22.--
Croûte au fromage		17.--
Croûte au fromage et jambon		19.--
Croûte au fromage Cerf tomate jambon et œuf		21.--
Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs		12.--
Malakoff et salade mêlée	3 pièces	18.--
	5 pièces	23.--

## *Petite restauration*

Omelette aux fines herbes		16.--
Omelette au fromage		17.--
Assiette valaisanne		22.--
Planchette saucisson sec		14.--
Assiette de viande séchée	50gr	12.--
	100gr	22.--

## *Le coin des bambins*

Chicken nuggets	12.--
Spaghetti carbonara	11.--
Spaghetti sauce tomate	10.--
Pommes frites	5.--
Pizza enfant mozzarella jambon tomate	12.--



## *Le coin Italien*

Volcan de spaghetti aux fruits de mer en croûte	29.00
Raviolis au truffe parsemé de flocons de truffes	28.00
Risotto à la milanaise et ses filets de perche	28.00
Tagliatelle et son demi homard sauce tomate cherry	27.00



*de Raffaele Sposito*

# Au Cerf Le Sepey

## Nos Röstis maison (env 20 minutes)

		CHF
Rösti "Campagnard"	Jambon, 1 œuf au plat	19.--
Rösti "Paysan"	Lard, oignons, 1 œuf au plat	20.--
Rösti "Valaisan"	Fromage à raclette	19.--
Rösti "Iselle"	Fromage raclette ananas	20.--
Rösti "Mont d'Or"	Fromage à raclette, jambon et œuf	22.--
Rösti "Alpage"	Gruyère, lardons, oignons et œuf	22.--
Rösti "Tessinois"	Gorgonzola, jambon cru, tomates, origan	22.-.
Rösti "Heidi"	Duo de fromage de chèvre frais, ail des ours	23.--
Rösti "Chamossaire"	Gruyère, lardons	20.--
Rösti "William"	Gorgonzola, crème et poire	22.--
Rösti "Rougemeont"	Tomme de Rougemont	22.--
Rösti "3 fromages"	Gorgonzola, gruyère, fromage à raclette	21.--
Rösti "Dauphinois"	Parmesan, crème et ail	22.--
Rösti "Jardinier"	Jardinière de légumes	19.--
Rösti "Forestier"	Sauce champignons	21.--
Rösti "Mund"	Crevettes à la crème et safran	28.--
Rösti "Zürichois"	Emincé de porc à la crème	28.--
Rösti "Bernois"	Saucisse de veau, sauce aux oignons	23.--
Rösti "Bali Panpan"	Emincé de dinde au curry, fruits	28.--
Rösti "Eiffel"	Steak de bœuf 150gr, beurre maison	28.--
Rösti "Stroganoff"	Emincé de bœuf, sauce Stroganoff	28.--
Rösti "Vaudois"	Saucisson vaudois, poireaux à la crème	28.--
Rösti "fermier"	Brochette d'agneau et sauce à l'oignons	26.--



## *Nos desserts maison*

Tiramisu classique	8.00
Crème brûlée du Cerf	8.00
Panna cotta aux fruits rouges	8.00
Tarte Tatin de pommes et sa boule vanille	10.00
Fruits rouges et sa crème pâtissière dans son panier de gaufre	11.00
Délice de Limoncello	11.00
Mille feuilles à l'Amaretto	11.00
Meringue glacée	10.00
Meringue chantilly	8.00
Café glacé maison	10.00
Coupe Cerf glace vanille avec raisins à la lie	12.00

# *Nos pizzas maison*

Marguerite	mozzarella tomate	16.--
Napolitaine	mozzarella tomate anchois olives noires	18.--
Romana	mozzarella tomate jambon champignons olives noires	20.--
4 saisons	mozzarella tomate jambon anchois champignons câpres poivrons	20.--
4 fromages	mozzarella gruyère raclette et gorgonzola	20.--
Au thon	mozzarella thon olives noires câpres oignons	20.--
Savojarde	potte de terre lardons crème tomme	20.—
Forestière	mozzarella tomate mélange de champignons ail persil	21.--
D'enfer	mozzarella chorizo piment ananas	19.--
Diavolo	mozzarella tomate chorizo oignons câpres	19.--
Cerf	mozzarella tomate jambon cru œuf	24.—

## *Suppléments*

Jambon cru	5.-
Jambon cuit	3.-
Lardons	3.-
Salami	3.-



Tous les autres ingrédients auront un supplément de 2.-

## *Vins Italien*

Calmelo « Primitivo salento » 5dl	18.—
Banda Nera « Primitivo Merlot 7,5dl	25.--