

Menu St-Sylvestre

*Pâte à la semoule farcie aux filets de perche
sur une soupe de crevettes*

Sgroppino au champagne

*Terrine de foie gras aux figues
et son pain brioché*

*Petit filet-mignon de porc façon « Orloff »
flan de courgettes sur épinards frais sautés
millefeuille de pomme de terre à la crème*

Parfait glacé flambé au Grand Marnier

Menu CHF 68.--



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.--