

Suggestion d'été

entrée/plat principal

| | |
|---|---------------|
| Bouquet de salade et ses filets de perche | 19.00 / 26.00 |
| Melon et jambon de Parme mozzarella di Buffala et tomates | 20.00 / 28.00 |
| Roasbeef froid sauce tartare et frites | 23.00 / 29.00 |
| Fajitas au poulet oignons, poivrons, guacamole et sa salade | 24.00 / 28.00 |
| Chèvre chaud sur lit de roquette et miel et croûtons de pain noir | 22.00 / 26.00 |
| Foccacia à la mortadelle-pistache, poivrons, provola fumé, roquette et tomates cerise | 29.00 |
| Roesti de la « mer » | 30.00 |
| Sauté de poulpes, tomates cerise et olives taggiasche sur crème de pomme de terre à l'ail d'ours | 29.00 |
| Raviolis de homard sauce corail aux crevettes et poireaux croquants | 36.00 |
| Tagliata de picanha de bœuf, frites « steakhouse » poivrons sautés | 42.00 |



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.-- |