Nos pizzas maison

Marguerite	mozzarella tomate	16.00
Napolitaine	mozzarella tomate anchois olives noires	18.00
Romana	mozzarella tomate jambon champignons olives noires	20.00
4 saisons	mozzarella tomate jambon anchois champignons câpres poivrons	20.00
4 fromages	mozzarella gruyère raclette et gorgonzola	20.00
Au thon	mozzarella thon olives noires câpres oignons	20.00
Savoyarde	pomme de terre lardons crème tomme	20.00
Forestière	mozzarella tomate mélange de champignons ail persil	21.00
D'enfer	mozzarella chorizo piment ananas	19.00
Diavolo	mozzarella tomate chorizo oignons câpres	19.00
Cerf	mozzarella tomate jambon cru œuf	24.00



Jambon cru	5.00
Jambon cuit	3.00
Lardons	3.00
Salami	3.00



Tous les autres ingrédients avec un supplément de 2.-



Calmelo « Primitivo salento »	5dl	18.00
Banda Nera « Primitivo Merlot	: 7,5dl	25.00



Filets de perche meunière (lac de Neuchâtel) Servi avec une petite salade verte et un féculent à choix	150 gr 230 gr	32.00 40.00
Filets de truite aux amandes Noix St-Jacques flambées à l'absinthe et sa garniture		38.00 41.00

Nos viandes

Entrecôte de bœuf			36.00
Entrecôte de cheval			34.00
Filet de bœuf			42.00
Steak de bœuf			32.00
Escalope viennoise			37.00
Cordon bleu de veau			39.00
Escalopine de veau			37.00
Emincé de veau à la Zurichoise rösti			38.00
Riz Casimir (émincé de veau) riz et fruits			38.00
Riz Casimir (émincée poulet) riz et fruits			32.00
Souris d'agneau confite au miel rösti			39.00
Tartare de bœuf frites toast et beurre			32.00
½ Tartare de bœuf frites toast et beurre			27.00
Servi avec jardinière de légumes et féculent à choix			
Fondue chinoise (bœuf et cheval) coupé au couteau	200gr	mixte	37.00
Minimum 2 pers, sauces, frites et petite salade mêlée	200gr	boeuf	38.00
	200gr	cheval	36.00
Nos sauces			

Nos sauces

Beurre maison	3.00
Sauce poivre vert	4.00
Sauce aux champignons	5.00
Sauce aux morilles	8.00



Potage du jour	5.00
Consommé de bœuf	5.00
Velouté de tomate au basilic	7.00

Nos salades et entrées

Salade verte	petite	5.00
	grande	8.00
	petite	8.00
Salade mêlée	grande	14.00
	notito	16.00
Salade de tomme de Rougemont poêlée à l'huile de noix	petite	
	grande	20.00
Cocktail de crevettes		15.00
Crevettes tièdes aigre doux et guacamole		22.00
Malakoff et salade mêlée	3 pièces	18.00
	5 pièces	23.00
	½ douzaine	12.00
Escargots de bourgogne	1 douzaine	
	1 dodzanie	13.00
Assiette de viande séchée	50gr	12.00
Assiette de vialide sechée	100gr	22.00
Assiette valaisanne		22.00

Assiette du jour

Autour du fromage

Fondue au fromage moitié/moitié servi uniquement au café		22.00
Croûte au fromage		17.00
Croûte au fromage et jambon		19.00
Croûte au fromage Cerf tomate jambon et œuf		21.00
Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs		12.00
Malakoff at salada mâláa	3 pièces	18.00
Malakoff et salade mêlée	5 pièces	23.00

Petite restauration

Omelette aux fines herbes		16.00
Omelette au fromage		17.00
Assiette valaisanne		22.00
Planchette saucisson sec		14.00
Assiette de viande séchée	50gr	12.00
Assiette de viande sechée	100gr	22.00

Le coin des bambins

Chicken nuggets	12.00
Spaghetti carbonara	11.00
Spaghetti sauce tomate	10.00
Pommes frites	5.00
Pizza enfant mozzarella, jambon et tomate	12.00



Le coin Italien

Volcan de spaghetti aux fruits de mer en croûte	29.00
Raviolis à la 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



Nos Röstis maison (env 20 minutes)

Rösti "Campagnard"	Jambon, 1 œuf au plat	19.00
Rösti "Paysan"	Lard, oignons,1 œuf au plat	20.00
Rösti "Valaisan"	Fromage à raclette	19.00
Rösti "Iselle"	Fromage raclette ananas	20.00
Rösti "Mont d'Or"	Fromage à raclette, jambon et œuf	22.00
Rösti "Alpage"	Gruyère, lardons, oignons et œuf	22.00
Rösti "Tessinois"	Gorgonzola, jambon cru, tomates, origan	22.00
Rösti "Heidi"	Duo de fromage de chèvre frais, ail des ours	23.00
Rösti "Chamossaire"	Gruyère, lardons	20.00
Rösti "William"	Gorgonzola, crème et poire	22.00
Rösti "Rougemeont"	Tomme de Rougemont	22.00
Rösti "3 fromages"	Gorgonzola, gruyère, fromage à raclette	21.00
Rösti "Dauphinois"	Parmesan, crème et ail	22.00
Rösti "Jardinier"	Jardinière de légumes	19.00
Rösti "Forestier"	Sauce champignons	21.00
Rösti "Mund"	Crevettes à la crème et safran	28.00
Rösti "Zürichois"	Emincé de porc à la crème	28.00
Rösti "Bernois"	Saucisse de veau, sauce aux oignons	23.00
Rösti "Bali Panpan"	Emincé de dinde au curry, fruits	28.00
Rösti "Eiffel"	Steak de bœuf 150gr, beurre maison	28.00
Rösti "Stroganoff"	Emincé de bœuf, sauce Stroganoff	28.00
Rösti "Vaudois"	Saucisson vaudois, poireaux à la crème	28.00
Rösti "fermier"	Brochette d'agneau et sauce à l'oignons	26.00



Nos desserts maison

Tiramisu classique	8.00
Crème brûlée du Cerf	
Panna cotta aux fruits rouges	
Tarte Tatin de pommes et sa boule vanille	
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

