

La Chasse

Soupe à la courge au magret de canard fumé	16.—
Salade de faisan et ses figues déglacés à l'armagnac	21.--
Terrine de canard sauvage et sa garniture	20.—
Jambon de sanglier séché (petit 50gr grand 100gr)	17,-- 23.--

Les plats

Rösti braconnier émincé de gibier sauce champignons	35.—
Raviolis au cerf et sauce aux bolets	26.—
Civet de cerf, lardons croûtons et sa garniture	35.—
Civet de chevreuil et sa garniture aux bolets	38.—
Brochette du chasseur abricot séché sauce aux pruneaux et vin cuit	48.--
Entrecôte de cerf sauce aux poires et raisins	48.--
Entrecôte de chevreuil sauce aux bolets	55.—
Filet-mignon de sanglier lardé et sa réduction miel et balsamique	44.--
Mille feuilles de faisan au foie gras sauce au Porto	45.—
Selle de chevreuil, sauce chasseur et bolets (sur réservation minimum 2 pers.)	64.—pers.
Fondue vigneronne de chasse au vin rouge (chevreuil et cerf et accompagnement chasse)	44.—
L'Assiette du chasseur bredouille	21.—

Les plats sont accompagnés de
Choux rouge, pomme aux aïelles, marrons, poire, choux de Bruxelles
Spätzli maison ou spaghetti



Douceur de saison

Vermicelles chantilly	12.—
Vermicelles Nesselrode	14.—
Meringue et sa boule de glace cannelle	12.--



Suggestion du chef *Raffaele Spósito*

Cocotte d'aubergine	23.00
Spaghetti carbonara	24.00
Volcan de spaghetti aux fruits de mer en croûte	36.00
Raviolis au truffe parsemé de flocons de truffes	28.00
Risotto à la milanaise et ses filets de perche	32.00
Tagliatelle et son demi homard sauce tomate cherry	34.00
<i>Sur ardoise</i>	
Côte de bœuf (500gr) sauce à choix, jardinière de légumes, frites	56.00
Mixte de viandes, jardinière de légumes, frites	56.00
(agneau, bœuf, porc, veau, poulet)	

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

Suppléments

Jambon cru	5.00
Jambon cuit	3.00
Lardons	3.00
Salami	3.00

Tous les autres ingrédients avec un supplément de 2.-



Vins Italien

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

Nos poissons

Filets de perche meunière (lac de Neuchâtel)	150 gr	34.00
Servi avec une petite salade verte et un féculent à choix	230 gr	42.00
Filets de truite aux amandes		39.00
Noix St-Jacques flambées à l'absinthe et sa garniture		45.00

Nos viandes

Entrecôte de bœuf			40.00
Entrecôte de cheval			37.00
Filet de bœuf			45.00
Steak de bœuf			34.00
Escalope viennoise			42.00
Cordon bleu de veau			46.00
Escalopine de veau			42.00
Emincé de veau à la Zurichoise rösti			44.00
Riz Casimir (émincé de veau) riz et fruits			42.00
Riz Casimir (émincée poulet) riz et fruits			34.00
Souris d'agneau confite au miel rösti			43.00
Tartare de bœuf frites toast et beurre			36.00
½ Tartare de bœuf frites toast et beurre			31.00
Servi avec jardinière de légumes et féculent à choix			
Fondue chinoise (bœuf et cheval) coupé au couteau	200gr	mixte	40.00
Minimum 2 pers, sauces, frites et petite salade mêlée	200gr	boeuf	42.00
	200gr	cheval	40.00

Nos sauces

Beurre maison	3.00
Sauce poivre vert	4.00
Sauce aux champignons	5.00

Nos potages

Potage du jour	7.00
Consommé de bœuf	7.00
Velouté de tomate au basilic	10.00

Nos salades et entrées

Salade verte	petite	7.00
Salade mêlée	petite	8.50
Salade de tomme de Rougemont poêlée à l'huile de noix	petite	18.00
	grande	22.00
Cocktail de crevettes		18.00
Crevettes tièdes aigre doux et guacamole		24.00
Malakoff et salade mêlée	3 pièces	20.00
	5 pièces	26.00
Escargots de bourgogne	½ douzaine	13.00
	1 douzaine	20.00
Assiette de viande séchée	50gr	15.00
	100gr	24.00
Assiette valaisanne		25.00

Assiette du jour

Potage - salade - assiette - dessert	20.00
--------------------------------------	-------

Autour du fromage

Fondue au fromage moitié/moitié	<i>servi uniquement au café</i>	24.00
Croûte au fromage		19.00
Croûte au fromage et jambon		21.00
Croûte au fromage Cerf	<i>tomate jambon et œuf</i>	24.00
Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs		14.00
Malakoff et salade mêlée	3 pièces	20.00
	5 pièces	26.00

Petite restauration

Omelette aux fines herbes		16.00
Omelette au fromage		19.00
Assiette valaisanne		25.00
Planchette saucisson sec		16.00
Assiette de viande séchée	50gr	15.00
	100gr	24.00

Le coin des bambins

Chicken nuggets	14.00
Spaghetti carbonara	13.00
Spaghetti sauce tomate	12.00
Pommes frites	7.00
Pizza enfant <i>mozzarella, jambon et tomate</i>	14.00



Au Cerf Le Sepey

Nos Röstis maison (env 20 minutes)

Rösti "Campagnard"	Jambon, 1 œuf au plat	20.00
Rösti "Paysan"	Lard, oignons, 1 œuf au plat	22.00
Rösti "Valaisan"	Fromage à raclette	19.00
Rösti "Iselle"	Fromage raclette ananas	20.00
Rösti "Mont d'Or"	Fromage à raclette, jambon et œuf	23.00
Rösti "Alpage"	Gruyère, lardons, oignons et œuf	23.00
Rösti "Tessinois"	Gorgonzola, jambon cru, tomates, origan	23.00
Rösti "Heidi"	Duo de fromage de chèvre frais, ail des ours	24.00
Rösti "Chamossaire"	Gruyère, lardons	22.00
Rösti "William"	Gorgonzola, crème et poire	23.00
Rösti "Rougemeont"	Tomme de Rougemont	23.00
Rösti "3 fromages"	Gorgonzola, gruyère, fromage à raclette	22.00
Rösti "Dauphinois"	Parmesan, crème et ail	23.00
Rösti "Jardinier"	Jardinière de légumes	21.00
Rösti "Forestier"	Sauce champignons	23.00
Rösti "Mund"	Crevettes à la crème et safran	30.00
Rösti "Zürichois"	Emincé de porc à la crème	29.00
Rösti "Bernois"	Saucisse de veau, sauce aux oignons	24.00
Rösti "Bali Panpan"	Emincé de dinde au curry, fruits	28.00
Rösti "Eiffel"	Steak de bœuf 150gr, beurre maison	29.00
Rösti "Stroganoff"	Emincé de bœuf, sauce Stroganoff	29.00
Rösti "Vaudois"	Saucisson vaudois, poireaux à la crème	30.00
Rösti "fermier"	Brochette d'agneau et sauce à l'oignons	28.00



Nos desserts maison

Tiramisu classique	8.00
Crème brûlée du Cerf	8.00
Panna cotta aux fruits rouges	10.00
Tarte Tatin de pommes et sa boule vanille	10.00
Fondant au chocolat	10.00
Cheesecake aux fruits rouges	12.00
Meringue glacée	12.00
Meringue chantilly	10.00
Café glacé maison	10.00
Coupe Cerf glace vanille avec raisins à la lie	12.00

