



*« L'enfance, c'est de croire qu'avec le sapin de Noël
et trois flocons de neige toute la terre est changée. »*

★ **REPAS DE FIN D'ANNEE**

Un moment agréable autour d'une bonne table...
Demandez nos propositions...

★ **NOUVEL AN**

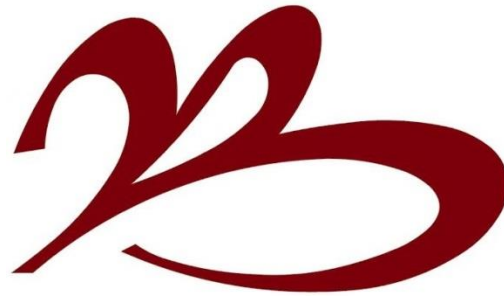
Commencez l'année avec une table de fête...
Réservez votre table...

★ **NOS HORAIRES POUR LES FETES DE FIN D'ANNEE**

★ Lundi	24 décembre au lundi 31 décembre	Fermé
★ Mardi	1 ^{er} janvier midi et soir	Ouvert
★ Mercredi	2 janvier	Fermé



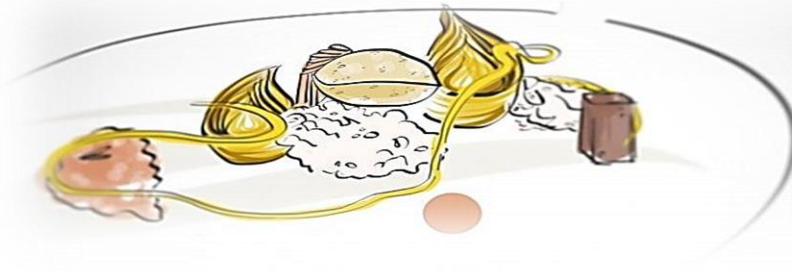
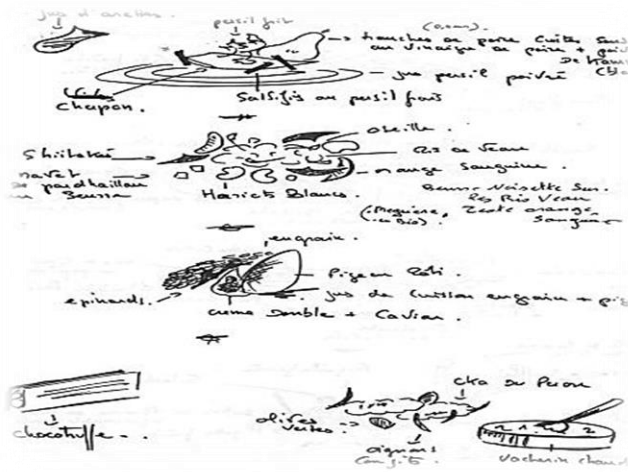
CH-2950 Courgenay
Tel +41 32 471 11 21
info@boeuf-courgenay.ch
www.boeuf-courgenay.ch



C'EST UNE HISTOIRE D'AMOUR LA CUISINE

IL FAUT TOMBER AMOUREUX DES PRODUITS ET PUIS DES GENS QUI LES FONT

Citation Alain Ducasse





INSPIRATION ET CRÉATION

Dès 2 personnes

La noble variation de Mer et Terre

Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné

Poêlée de morilles séchées

Etuvée de blanc de poireau

Nage de noix de Saint – Jacques

Cœur de purée de pois verts Wasabi

Mignons de filet de bœuf Rossini

Mi-cuit de foie gras de canard - Risotto à l'huile de truffe

Vacherin Mont - d'Or

Gelée de poire et moutarde au raifort

La création de douceur...

Fruits passion – Mangue – Cacao Côte d'Ivoire – Piment d'Espelette

92 par personne

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



Les Entrées

L a noble variation de Mer et Terre		23
Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné		
P oêlée de morilles séchées		20
Etuvée de blanc de poireau		
N age de noix de Saint - Jacques		20
Cœur de purée de pois verts Wasabi		
C arpaccio de saumon sauvage d'Ecosse mariné à ma façon	Entrée	19
Bouquet de salade feuillue et vinaigrette aux limettes		Portion 26
M i - cuit de foie gras de canard Maison		25
Chutney aux agrumes et fruits exotiques		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



SAVEURS DU MOMENT

L a noble variation de Mer et Terre	38
Tartare du Charolais et saumon d'Ecosse mariné	
M ignons de filet de bœuf Rossini	52
Mi-cuit de foie gras de canard- Risotto à l'huile de truffe	
LA PERCHE DES MONTAGNES	
Pisciculture « Valperca » à Rarogne - Valais	
F açon meunière	45
Croustilles de pomme de terre – sauce tartare	
A ux fines herbes et vin blanc	45
Riz et petits légumes	

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



S alades feuillues de saison		10
Dressing Maison ou à l'huile d'olive et vinaigre balsamique		
S alade de doucette		13
Avec œuf poché de la ferme sur Plainmont		
C hèvre frais sur petits légumes vinaigrés		16
Un délice du fromager Ronald Sommer à Monible		
★ ★ ★ TARTARE DE BŒUF	Portion	35
Le traditionnel... épicé et relevé...	Entrée	22
E ntrecôte de bœuf du pays « Beurre Romano »		48
Roesti Petit légumes		
M édallions de veau fermier - champignons des bois	Portion	38
Roesti Petit légumes	Dégustation	32
R oesti Zurichoise		35
Emincé de veau - champignons à la crème		
F riture de filets de truite de Soubey		36
Croustilles de pomme de terre		

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA



R ouleau de printemps	Entrée	14
Bouquet de salade feuillue et sauce aigre-douce	Portion	24
B ami–Goreng	Portion	28
Lamelles de volaille à l’Indonésienne	Dégustation	24
B rochettes de crevettes Royales aux saveurs d’Orient	Portion	38
Riz poêlé à la chinoise	Entrée	18

Fondue Chinoise 中国涮制菜肴 dès 2 personnes

Viandes de bœuf, veau et volaille, poissons et crevettes
Fruits exotiques, sauces maison et garnitures frits
Notre véritable riz poêlé à la chinoise

Par personne sans poisson	42
Par personne avec poisson	46

Tous les prix en francs suisse inclus 7.7 % TVA

Déclaration et provenance de nos produits

Notre conscience professionnelle est votre garantie de qualité.

Viandes :	Bœuf	Suisse - Irlande
	Veau	Suisse
	Volaille	Suisse – Hongrie

			FAO no
Poisson :	Saumon	Ecosse	21
	Noix Saint – Jacques	USA	21
	Crevette	Vietnam – Indonésie	51
	Truite	Jura – Soubey – Courtemaîche	
	Perche	Valais	

Nos viandes, poissons et crustacées sont tous sans agent de conservateur et sans antibiotique.

En belle saison les produits maraîchers sont livrés par différents producteurs de la région.

Nos fromages sont d'origine de la campagne Jurassienne.

Déclaration et Informations des allergènes

Pour toute information sur les allergènes dans nos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.

Le responsable de la cuisine, Markus Mettler, vous donne volontiers les informations détaillées dont vous avez besoin sur la présence possible d'allergène dans nos plats.