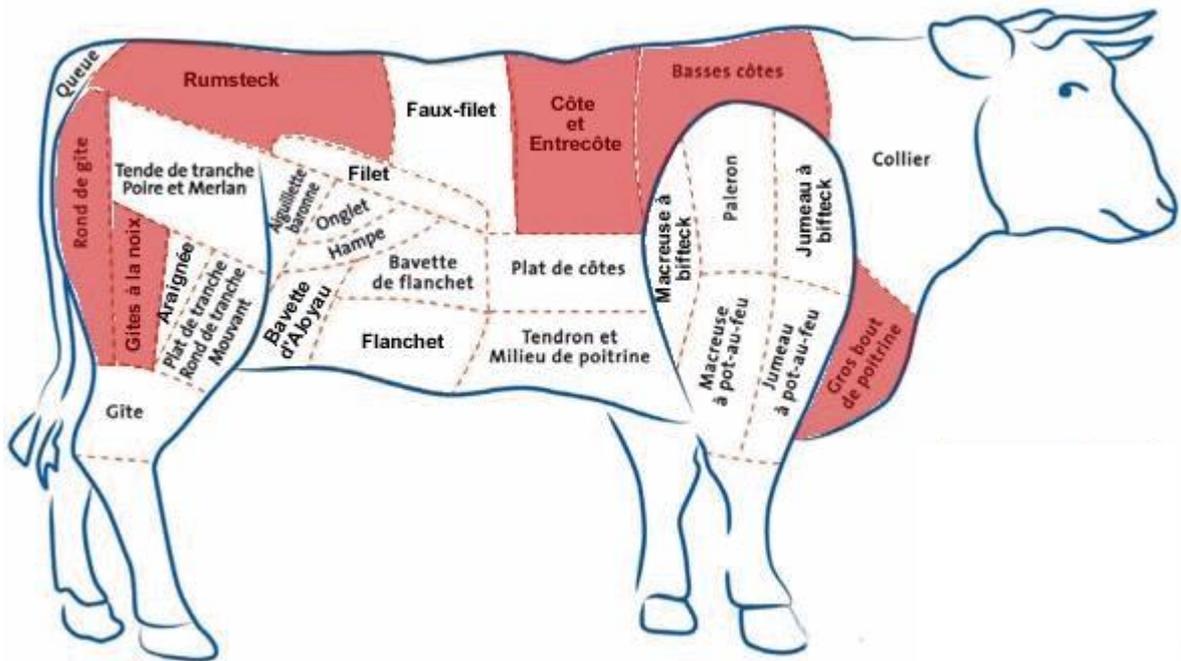


Au Comptoir du Bœuf



Notre viande de Bœuf est spécialement sélectionnée par notre boucher.

Avant de nous être livrées, certaines de nos pièces de viande sont rassies sur os entre 3 et 4 semaines afin de leur donner une tendreté et un goût plus prononcé.

Dans notre restaurant nous vous servons principalement les côtes, le rumsteak, les entrecôtes et le filet.

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Les entrées du Comptoir

«Trésor du Périgord »

 Foie gras à la lie du Pays
Compotée de raisins secs et toasts 22 CHF

« Le festin des ruminants »

 Salade verte et mélange de graines 10 CHF

« Senteurs d'automne »

 Fricassée de champignons frais et épinards
Œuf parfait et émulsion des sous-bois 15 CHF

« Croquettes du Sentier »

Croquettes béchamel au lard du Pays panées
Cervelle de Canut 10 CHF

« Balade automnale »

 Soupe du moment 9 CHF



= Plat végétarien / Végan



= Nos coups de cœurs

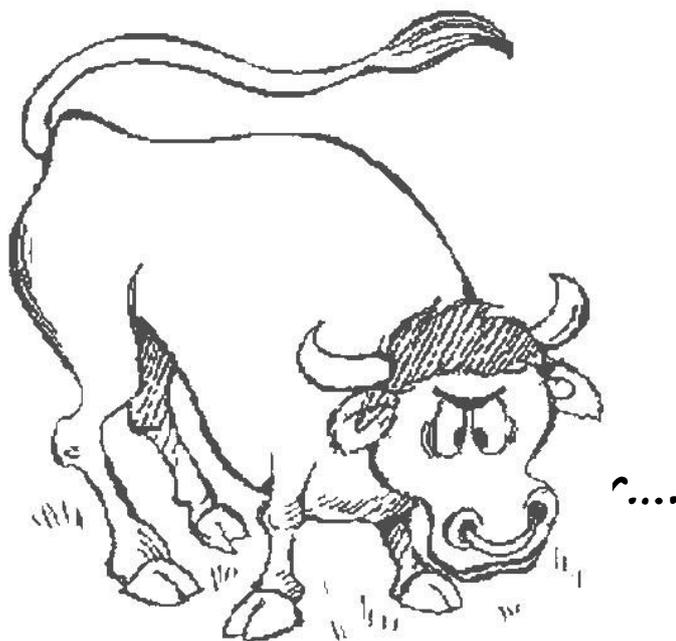
Provenances : lard : CH / Œuf : CH / Foie Gras: BU

Qu'est-ce que la viande rassie ?

Une bonne viande maturée commence tout d'abord par un bon boucher ! Il la fait vieillir quelques jours en chambre froide pour la rendre plus tendre, plus juteuse et plus savoureuse. La carcasse du bœuf vieillit donc jusqu'à 4 semaines dans une atmosphère entre 0.5 et 2°C.

Cette maturation est réservée à quelques pièces d'exceptions, l'entrecôte en première position.

Pendant ce processus, la viande sèche lentement et perd toute humidité inutile, les fibres se raidissent, le gras durcit et on obtient une croûte protectrice. C'est ce qui va permettre à la viande de ne pas rétrécir à la cuisson, et son gras va fondre dans le muscle, ce qui donne une viande extrêmement tendre et fondante.



Côté plancha

« L'hymne de la ferme »



Sur Ardoise

Pièce du boucher de bœuf sur ardoise

Rassie sur os minimum 4 semaines

Prix selon pièce :

200 g / De 39 à 46 CHF

300 g / De 58 à 69 CHF

Servie avec 4 sauces : Comptoir du bœuf, champignons, maître de chai, maître d'hôtel

Sur Assiette

De 39 à 46 CHF

Pièce du boucher de bœuf (200gr) Rassie sur os minimum 4 semaines

Choix des sauces : Comptoir du bœuf, champignons, maître de chai, maître d'hôtel

« Le trésor fermier »

Ballotine de poulet farcie au jambon de pays et fromages de la Vallée

Sauce forestière

32 CHF

« Trilogie de l'océan »

Brochette de thon albacore, saints-jacques et crevettes

Fondue d'endives et beurre blanc acidulé

38 CHF

« Brouette du potager »



Antipasti chauds (courgettes, aubergines et poivrons grillés)

Palet de chèvre frais et pesto

25 CHF

Les garnitures

Bouquet de légumes et à choix : frites, pommes de terre grenailles ou riz



= Plat végétarien



= Nos coups de cœur

Provenances : Poulet : CH / Bœuf : CH / Thon : SRI, crevettes : VIET, St-Jacques USA

Les incontournables

Délice du pêcheur

Filets de perches

Fondue de poireaux et émulsion meunière

Frites, pommes grenailles ou riz

29 CHF

Le classique bacon cheeseburger

Viande de taureau, cheddar, bacon

Sauce paprika fumé, tomate, salade et frites

25 CHF

Le fondue burger

Burger de taureau arrosé de fondue moitié moitié

30 CHF

Pour les enfants

-Steak haché de bœuf

18 CHF

-Fish and chips de perches

18 CHF

Les garnitures

Bouquet de légumes et à choix : frites, pommes de terre grenailles ou riz

Provenances : Perches : Estonie / Taureau : CH / Bœuf : CH /

La chasse



Délice des carnivores

Tartare de cerf fumé coupé minute, aux écorces de pommier et pickles de girolles

Toast à l'ail et Frites

34 CHF

Préparation 20'

Le régal des chasseurs

Ribs de sanglier laqué au miel et gingembre

Garniture chasse

28 CHF

L'empereur de nos forêts – min 2 personnes

Selle de chevreuil entière poêlée minute

Sauce aux airelles, garniture chasse

48 CHF / personne

La pièce royale

Osso buco de cerf braisé dans son jus chocolaté

Garniture chasse

28 CHF

Garniture chasse :

Spätzli maison, purée de châtaignes, choux de Bruxelles, choux rouge et confiture d'airelle

Les desserts

♥ **Saveurs électriques**
Sorbet Yuzu et confit de kumquats, fleur de Sichuan
Givrée de citron et prosecco 14 CHF

Si je coule je suis bon
Moelleux au chocolat 64% façon cappuccino
Au gingembre confit et Glace vanille 15 CHF

Un régal
Trifle aux fruits du moment 12 CHF

Le café gourmand
Assortiment de 3 petites douceurs, café ou thé 14 CHF

« Le chaud-froid »
Pain perdu à la façon du chef
Glace au pain d'épices 12 CHF

♥ = Nos coups de cœur

