

Carte Chasse



Du 15 octobre au 15 novembre 2025

LA TRADITION,

se savourent en automne...

“ *La chasse c'est plus qu'un menu, c'est une tradition. Chaque automne, j'ai plaisir à préparer ces plats qui réchauffent le cœur et rassemblent les gourmands.*

Seuls, entre amis ou en famille, prenez le temps de savourer la saison... je m'occupe du reste !

Bon appétit et merci de votre visite. ”

Seb

APÉRO

BRUSCHETTA

4 pièces, pendant la saison des tomates

10.-

ASSIETTE FRIBOURGEOISE

Viandes et fromages de la région

16.- 28.-

→ pour 2 ou 4 pers.

GÂTEAU AU LARD DU FOURNIL DE SÉB

20.-



ENTRÉES

CRÉMEUX DE COURGE AU CURRY 15.-
ET POMME ASSIDULÉE 🍃

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS 23.-
D'AUTOMNE 🍃

PÂTÉ EN CROÛTE DE SAISON 18.-
Sur son nid de salade verte



SPÉCIALITÉ DU CHEF

pour 2 personnes

LE POÊLON À SEB

Entrecôte de bœuf rassie
220 gr p.p, servie dans
son poêlon avec Café de
Paris, frites et salade

42.-/p.p.

PLATS

STEAK DE BŒUF 34.-
200 gr, Café de Paris, légumes

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE 39.-
Déglacés au vin blanc, légumes

TAGLIATELLES 24.-
À LA CARBONARA



à choix

ACCOMPAGNEMENT POUR LES VIANDES ET POISSONS

Frites, pâtes ou riz

*Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler,
nous sommes là pour vous.*

PLATS DE CHASSE

MÉDAILLON DE CHEVREUIL

49.-

Sauce au poivre rose et garniture chasse

ENTRECÔTE DE CERF

45.-

Sauce au chocolat noir et garniture chasse

CIVET DE CHEVREUIL

32.-

Garniture « grand-mère » et garniture chasse

ASSIETTE DE GARNITURE CHASSE

25.-

GARNITURE CHASSE

Spätzlis maison ou pâtes - à choix

Choux rouges, choux de Bruxelles,
marrons glacés et poire à Botzi



P'TITS LOUPS jusqu'à 10 ans

NUGGETS MAISON

14.-

Frites, légumes

TAGLIATELLES À LA CARBONARA

12.-

NOTRE SECRET

Pour que tout le monde se régale en même temps

**CHOISISSEZ
LE MÊME MENU
(ENTRÉE - PLAT - DESSERT)
POUR TOUTE LA TABLE**

*Pour vous remercier, les cafés
vous seront offerts avec plaisir.*

DOUCEURS MAISON

**MOUSSE DE CRÈME DE MARRONS
ET SA GLACE VANILLE** 13.-

POIRE À BOTZI NAPPÉE DE VIN CUIT 14.-
Sur son nid de crème double, glace caramel

FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS 18.-
Accompagnés d'un verre de vin



*Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler,
nous sommes là pour vous.*

LES GLACES

LA COUPE VIEUX FOUR 12.-

1 boule vanille Madagascar, 1 boule caramel morceaux, 1 boule amande, caramel maison, crème chantilly

CAFÉ GLACÉ 11.-

Glace, ristretto et chantilly

COLONEL 11.-

Sorbet citron arrosé de vodka

VALAISAN 11.-

Sorbet abricot arrosé d'abricotine

GÉNÉRAL 11.-

Glace vanille arrosée de whisky

CASSATA NATURE 7.-

CASSATA ARROSÉE 9.-

DE MARASCHINO



CRÉEZ VOTRE COUPE

Arômes

Vanille Madagascar, abricot, chocolat, citron d'Italie, amande, caramel morceaux, pistache, café, poire William, fruit de la passion

1 BOULE 3.50

CRÈME CHANTILLY 2.-

LIQUEUR 3.-

Pour toutes allergies ou intolérances, merci d'avance de nous en parler, nous sommes là pour vous.

PROVENANCE

BŒUF, PORC, VEAU ET VOLAILLE

Suisse

CHEVAL

Canada

CANARD

France

AGNEAU

Suisse et Europe

CHASSE

Suisse et Europe

POISSONS

Suisse et Europe

CRUSTACÉS

Asie

FOIE GRAS

France

PAINS ET PRODUITS DE BOULANGERIE

Suisse

NOS FOURNISSEURS

GLACES

Iceberg Citronné à Chabrey

FROMAGES, PRODUITS LAITIERS

Fromagerie de Grandcour

VIANDES

La Ferme Gourmande Salavaux

Cochon d'Or à Payerne

POISSONS ET CRUSTACÉS

Rémy Jacot Delley-Portalban

Bianchi SA à Saint-Prex

PAINS

Boulangerie Fournil de Séb à Lugnorre

FRUITS ET LÉGUMES

Famille Jacot à Delley-Portalban

ÉPICERIE

Cochon d'Or à Payerne

VINS, BIÈRES ET MINÉRALES

Cave l'Abbatiale

Cave du Château Valeyres

Cave Loup Montmagny

Cave Schmutz Praz

Bières artisanales Mc Boar Fétigny

Riond Boissons Payerne