

Table des matières

Page 1 *Les entrées*

Page 2 *Nos salades*

Page 3 *Le porc*

Page 4 *Le bœuf*

Page 5 *Le cheval*

Page 6 *La volaille*

Page 7 *Le veau*

Page 8 *L'agneau*

Page 9 *Les poissons*

Page 10 *La chasse*

Page 11 *Accompagnements*

Page 12 *Les fondues de viande*

Page 13 *Les desserts*

Nos entrées

<i>Salade panachée</i>	CHF	5.00
<i>Terrine aux morilles, campagne ou poivre vert</i> <i>Salade de saison</i>	CHF	8.00
<i>Foie gras au torchon et sa figue confite</i> <i>Salade de saison</i>	CHF	15.00
<i>Filet de saumon fumé</i> <i>Saladine</i>	CHF	11.00
<i>Rosbif, sauce tartare</i> <i>Salade de saison</i>	CHF	12.00
<i>Magret de canard fumé</i> <i>Salade de doucette</i>	CHF	10.00
<i>Cocktail de crevettes et agrumes, salade de saison</i>	CHF	7.50
<i>Soupe de courge (en automne)</i>	CHF	6.50
<i>Gaspacho andalouse</i>	CHF	5.50
<i>Feuilleté aux champignons</i>	CHF	7.00
<i>Soupe de truite fumée</i>	CHF	7.50

Nos salades

<i>Salade césar (copeaux de parmesan, filet de poulet en médaillon tiède, épices)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>12.00</i>
<i>Salade grecque</i>	<i>Sfr.</i>	<i>11.00</i>
<i>Salade exotique et gambas rôtis (salade verte, fruits exotiques, gambas)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>14.00</i>
<i>Tomate-mozzarella-basilic-pesto</i>		<i>10.00</i>
<i>Burrata, rucola et tomates cerises confites</i>		<i>15.00</i>
<i>Grande salade mêlée</i>		<i>8.00</i>
<i>Salade de chèvre chaud</i>		<i>14.00</i>
<i>Salade gruérienne (lard, gruyère et œuf)</i>		<i>13.00</i>

La viande de porc

<i>Ribs porc marinés confits</i>		7.50
<i>Rôti de porc</i>	<i>Filet</i>	Sfr. 9.00
	<i>Cou</i>	Sfr. 8.00
	<i>Epaule</i>	Sfr. 8.00
<i>Filet mignon de porc</i>		Sfr. 12.00
<i>Sauce :</i>	<i>Champignons</i>	5.00
	<i>Morilles</i>	Sfr. 6.00
	<i>Whisky</i>	Sfr. 4.00
	<i>Poivre vert</i>	Sfr. 4.00
<i>Choucroute garnie (jambon, lard, saucisson, wienerli, pomme de terre)</i>		Sfr. 15.00
<i>Bénichon : Soupe aux choux</i>		Sfr. 15.00
<i>Jambon à l'os, saucisson, lard</i>		
<i>Pommes de terre</i>		
<i>Choux et carottes</i>		
<i>Palette de porc salé, sauce moutarde</i>		Sfr. 13.00
<i>Saucisse à rôtir</i>		Sfr. 10.00
<i>Purée de pomme de terre</i>		
<i>1 légume</i>		
<i>Papais vaudois, saucisse aux choux</i>		Sfr 9.00

La viande de boeuf

<i>Rosbif chaud</i>	<i>Sfr.</i>	<i>16.00</i>
<i>Sauce à l'échalote et vin rouge</i>		
<i>Tartare de bœuf coupé au couteau</i>	<i>Sfr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Assaisonnement maison</i>		
<i>Pain toast</i>		
<i>Ragoût de bœuf bourguignon</i>	<i>Sfr</i>	<i>13.00</i>
<i>Filet de bœuf</i>	<i>Sfr</i>	<i>23.00</i>
<i>Sauce voronoff (flambé au cognac, paprika, différents ingrédients, crème et ciboulette)</i>		
<i>Côte ou entrecôte rassis sur os en tagliata (coupé en fines tranches, roquette, parmesan, tomates confites, pignons de pin grillés)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>25.00</i>
<i>Joue de bœuf braisée</i>		<i>11.00</i>
<i>Rôti de bœuf lardé, jus de boeuf</i>	<i>Sfr.</i>	<i>14.00</i>
<i>Rôti haché, sauce à l'oignon</i>		<i>7.00</i>
<i>Boulettes de viandes, sauce tomate</i>		<i>7.00</i>
<i>Brochette party (bœuf, cheval, poulet, porc, lard et chipo et garnitures de légumes, 2 marinades)</i>		<i>15.50</i>

La viande de cheval

<i>Rosbif chaud</i> <i>Sauce à l'échalote et vin rouge</i>	<i>Sfr.</i>	<i>13.00</i>
<i>Filet de cheval</i> <i>Sauce voronoff (flambé au cognac, paprika, différents ingrédients, crème et ciboulette)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>17.00</i>
<i>Côte ou entrecôte en tagliata (coupé en fines tranches, roquette, parmesan, tomates confites, pignons de pin grillés)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Emincé stroganoff (aux petits légumes, relevé au paprika)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>9.00</i>

La volaille

<i>Suprême de poulet jaune Sauce au safran</i>	<i>Sfr</i>	<i>14.00</i>
<i>Magret de canard Sauce bigarade</i>	<i>Sfr</i>	<i>18.00</i>
<i>Poulet de la Gruyère pattes noires Jus de poulet réduit</i>	<i>Sfr.</i>	<i>15.00</i>
<i>Satay de poulet, sauce cacahuète, nouilles bami goreng</i>		<i>13.00R</i>
<i>Chapon rôti Sauce normande (pommes fondantes, cidre, assaisonnements, crème)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>16.00</i>
<i>Emincé de poulet lemon (citron, gingembre et tomate)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>8.00</i>
<i>Emincé de poulet Jamaïque (pêches, ananas, curry et poivre)</i>	<i>Sfr.</i>	<i>8.00</i>

La viande de veau

<i>Grenadin de veau</i> <i>Sauce aux chanterelles</i>	<i>Sfr.</i>	<i>24.00</i>
<i>Filet mignon de veau</i> <i>Jus de veau</i>	<i>Sfr.</i>	<i>30.00</i>
<i>Emincé de veau zürichoïis</i>	<i>Sfr.</i>	<i>18.00</i>
<i>Emincé de veau au safran et courgettes</i>	<i>Sfr.</i>	<i>18.00</i>
<i>Ris de veau (bouchée à la reine)</i>	<i>Sfr</i>	<i>18.00</i>
<i>Saucisse de veau, sauce à l'oignon</i>		<i>8.00</i>

La viande d'agneau

<i>Rack/filet d'agneau Jus d'agneau</i>	<i>Sfr. 24.00/22.00</i>
<i>Gigot/épaule d'agneau Sauce au thym/romarin</i>	<i>Sfr. 19.00/17.00</i>
<i>Souris d'agneau confite Jus d'agneau</i>	<i>Sfr. 18.00</i>
<i>Filet d'agneau farci au pesto à l'ail d'ours (seulement au printemps)</i>	<i>Sfr. 22.00</i>
<i>Tajine d'agneau, couscous</i>	<i>21.00</i>
<i>Gigot de 7h (confit avec son jus)</i>	<i>19.00</i>

Le poisson

<i>Pavé de saumon Sauce au beurre blanc et aneth</i>	<i>Sfr.</i>	<i>19.00</i>
<i>Filet de truite de Neiryvue, sauce meunière</i>	<i>Sfr</i>	<i>19.00</i>
<i>Noix de Saint-Jaques, sauce estragon</i>	<i>Sfr</i>	<i>16.00</i>
<i>Filets de perches Sauce tartare</i>	<i>Sfr</i>	<i>20.00</i>
<i>Duo de tartare de saumon/daurade et saladine de saison</i>	<i>Sfr</i>	<i>21.00</i>

La viande de chasse (en automne)

<i>Filet de biche</i>	<i>Sfr. 25.00</i>
<i>Entrecôte de cerf</i>	<i>Sfr. 22.00</i>
<i>Médailles de cerfs</i>	<i>Sfr. 17.00</i>
<i>Entrecôte de chevreuil</i>	<i>Sfr. 25.00</i>
<i>Rack de chevreuil</i>	<i>Sfr. 28.00</i>
<i>Médailon de chevreuil</i>	<i>Sfr. 20.00</i>
<i>Filet mignon de marcassin</i>	<i>Sfr. 18.00</i>
<i>Entrecôte de lièvre</i>	<i>Sfr. 18.00</i>

Toutes ces viande sont accompagnées de notre sauce de chasse maison.

<i>Emincé de chevreuil aux chanterelles</i>	<i>Sfr. 22.00</i>
<i>Civet de chevreuil</i>	<i>Sfr. 18.00</i>
<i>Civet de cerf</i>	<i>Sfr. 16.00</i>

Accompagnements maisons:

<i>Spätzlis</i>	<i>Sfr. 4.50</i>
<i>Marrons glacés</i>	<i>Sfr. 2.00</i>
<i>Poire à botzis</i>	<i>Sfr. 1.00/pce</i>
<i>Choux rouge</i>	<i>Sfr. 2.00</i>
<i>Choux de Bruxelles</i>	<i>Sfr. 2.50</i>

Accompagnement

<i>Gratin dauphinois</i>	<i>Sfr.</i>	<i>4.50</i>
<i>Riz</i>	<i>Sfr</i>	<i>1.50</i>
<i>Riz aux légumes</i>	<i>Sfr</i>	<i>2.50</i>
<i>Pommes de terre rissolées</i>	<i>Sfr</i>	<i>3.50</i>
<i>Pommes de terre nature</i>	<i>Sfr</i>	<i>2.50</i>
<i>Purée de pomme de terre</i>	<i>Sfr.</i>	<i>3.50</i>
<i>Jardinière de légumes</i>	<i>Sfr</i>	<i>3.50</i>
<i>Fagots d'haricots</i>	<i>Sfr</i>	<i>1.50/pce</i>
<i>Haricots</i>	<i>Sfr</i>	<i>1.50</i>
<i>Poireaux à la crème</i>	<i>Sfr</i>	<i>2.00</i>
<i>Carottes glacées</i>	<i>Sfr</i>	<i>4.00</i>
<i>Nouilles à l'huile d'olive</i>		<i>2.00</i>
<i>Tomate provençale</i>	<i>Sfr.</i>	<i>1.50/pce</i>



BOUCHERIE

MORET

Boucherie Moret Sàrl
Route Principale 302
1628 Vuadens
026.912.14.49
info@boucherie-moret.ch

Nos fondues

Choix de sauces mayonnaise maison comprises, 250g de viande par personne

Japonaise <i>Bœuf-cheval-poulet, chinoise fraîche coupée en bâtonnets</i>	<i>Sfr</i>	<i>14.00</i>
Bressane <i>poulet-dinde avec 4 sortes de panures</i>	<i>Sfr</i>	<i>11.50</i>
Paysanne <i>cheval-poulet-dinde-canard-lapin, 4 sortes de panures</i>	<i>Sfr</i>	<i>14.00</i>
Préalpe <i>Bœuf-cheval et poulet comme la fondue valaisanne, chinoise fraîche assaisonnée</i>	<i>Sfr.</i>	<i>14.00</i>
Vigneronne <i>cheval, poulet, dinde, canard, lapin, bouillon à base de vin rouge</i>	<i>Sfr</i>	<i>16.00</i>
Bourguignonne <i>cheval-poulet-bœuf</i>	<i>Sfr</i>	<i>14.00</i>

Desserts

<i>Dessert de la pâtisserie « Au Parfum des Saisons »</i>	<i>Sfr.</i>	<i>7.00</i>
<i>Meringue, crème double</i>	<i>Sfr</i>	<i>4.50</i>
<i>Mousse au chocolat</i>	<i>Sfr</i>	<i>5.50</i>
<i>Salade de fruits frais</i>	<i>Sfr</i>	<i>5.00</i>
<i>Tiramisu</i>	<i>Sfr.</i>	<i>6.00</i>
<i>Fondant au chocolat</i>	<i>Sfr</i>	<i>5.00</i>
<i>Millefeuille</i>	<i>Sfr</i>	<i>4.50</i>

Attention : les commandes sont à venir chercher à l'un de nos magasins. Nous ne faisons pas de livraison ni de service.