

# BRASSERIE DES COMBIÈRES

## Bienvenue

Ici on peut faire les choses autrement !

Choisis 2 ou 3 plats en laissant libre cours à tes envies et partage...  
ou pas !

Nous mettons à l'honneur les artisans locaux et privilégions autant  
que possible les produits suisses. Tout est fait maison !  
Nos bières sont brassées à seulement 400 mètres d'ici.

**Bon appétit !**

Ce printemps, découvrez :

- ♦ *Le Tajine de poulet du chef Fabrice*
- ♦ *Le dessert du moment*
- ♦ *La brioche de chez Golay, au Pont*



## À Partager

**Houmous de Petits Pois** \_\_\_\_\_ **8.50**  
*Accompagné de crackers maison*



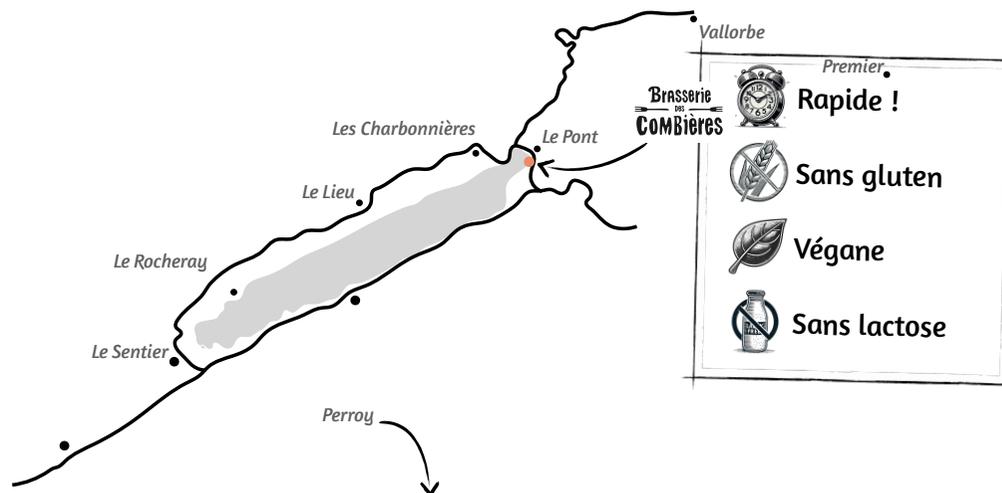
**Crackers de Drêches** \_\_\_\_\_ **5.00**  
*Snack confectionné avec nos restes de céréales de brassage*

**Planchettes Combières** \_\_\_\_\_ **14.00**  
*Assortiment de fromages de la région.*

**Chiffonnade** \_\_\_\_\_ **14.00**  
*Lard grillé du Brocheray au Rocheray et viandes séchées.*



**Croque-Monsieur** \_\_\_\_\_ **9.00**  
*Traditionnel, à la béchamel, coupé en 4*



**Choisis 2 ou 3 plats en laissant libre cours à tes envies et partage... ou pas !**

## Petits Plats à Partager

**Oeuf Mollet en Aspic** \_\_\_\_\_ **11.00**

*Un oeuf de l'Impasse du Loup au Lieu, gelée à la bière, pickles maison et crackers.*

**Cappuccino Glacé à la Betterave Rouge** \_\_\_\_\_ **9.50** 

*Mousse de chèvre frais*

**Terrine de Foie de Volaille** \_\_\_\_\_ **9.00** 

*Servie avec des toasts et des pickles*

**Terrine de Foie Gras** \_\_\_\_\_ **19.00** 

*Servie avec des toasts et un chutney de saison*

**Fish & Chips !** \_\_\_\_\_ **16.00** 

*130g, friture de filet de Sandre & notre mayonnaise maison*

**Travers de Porc** \_\_\_\_\_ **16.00**

*160g, cuisson lente 72 heures, laquéss de sauce barbecue*

**Combières Fried Chicken** \_\_\_\_\_ **16.00**

*Poulet frit, servie avec une sauce aigre-douce confectionné à partir de cuisses désossées, pour un plaisir juteux pour les grands et les petits*

## Accompagnements

**Salade Verte** \_\_\_\_\_ **5.00** 

*Vinaigrette maison*

**Coleslaw** \_\_\_\_\_ **5.00** 

*Salade de chou blanc et carottes*

**PATATE !** \_\_\_\_\_ **8.00**

*Smashed potatoes et sauce seré*

**Spätzli Maison** \_\_\_\_\_ **6.50**

*Prolongations !*

**Légumes du Moment** \_\_\_\_\_ **7.00** 

*Selon l'inspiration du chef*

**Un Bol De Riz** \_\_\_\_\_ **5.00** 

*Simple, basique*

## Au Four à Bois - Soir et Week-End Uniquement

**Focaccia Minute** \_\_\_\_\_ **12.00**

*Ail confit et fleur de sel*

### Tartes Flambées

♦ **Classique** \_\_\_\_\_ **17.00**

*Lard et oignons, crème fraîche*

♦ **Ail des ours** \_\_\_\_\_ **15.00**

*Crème fraîche, oignons, pesto d'ail des ours du Risoud*

♦ **Deluxe** \_\_\_\_\_ **19.00**

♦ *Truffe d'été, crème fraîche, oignons, champignons*

♦ **All-incluse** \_\_\_\_\_ **21.00**

**Raclette** \_\_\_\_\_ **8.00**

*Fromagerie Hauser - Le Lieu gratinée sur pommes de terre*

**Os à Moelle** \_\_\_\_\_ **13.00**

*Gratiné avec chapelure et fleur de sel (attente possible)*



# À l'Assiette !

**Les Pâtes du Chef** \_\_\_\_\_ **22.00**

*Une bonne platrée de pâtes, selon l'humeur de chef*



**Salade les Combières** \_\_\_\_\_ **19.50**

*Salade verte, coleslaw, Gruyère (Hauser), oeuf, vinaigrette maison*

- ♦ **Lard du Brocheray** \_\_\_\_\_ + **3.50**
- ♦ **Combières Fried Chicken** \_\_\_\_\_ + **9.00**
- ♦ **Falafel** \_\_\_\_\_ + **6.00**

## Chez le Boucher

**Saucisse !** \_\_\_\_\_ **24.00**

*... à rôtir de porc, compotée d'oignons nouveaux et écrasé de pomme de terre*



**Tajine De Poulet** \_\_\_\_\_ **26.00**

*La recette du chef (3 ans au Maroc !), avec son couscous*

**Entrecôte Parisienne de Boeuf** \_\_\_\_\_ **38.00**

*220g, cuisson minute, fleur de sel et beurre noisette*

*Servie avec nos Smashed Potatoes et légumes de saison*



- ♦ **Beurre maison** \_\_\_\_\_ + **5.00**
- ♦ **Sauce Morilles** \_\_\_\_\_ + **9.00**

## Chez le Pêcheur

**Filets de Perche** \_\_\_\_\_ **38.00**

*200g, cuits Meunière, sauce citronnée*

*Servis avec des légumes de saison et du riz*



**Filets de Sandre** \_\_\_\_\_ **28.00**

*170g, Pochés à la crème, vin blanc et oignons cébettes*

*Servis avec du riz*



Prix en CHF, TVA 8.1%



## Chez Grand-Maman

**Mini Desserts Maison** \_\_\_\_\_ **4.80**

*Tout notre assortiment de petits desserts pour un prix unique !*



- ♦ **Cheesecake**  
*Coulis de caramel salé*
- ♦ **Baba au rhum des Combières\***  
*Rhum arrangé, crème diplomate*
- ♦ **Crème brûlée**   
*À la raisinée*
- ♦ **Tartelette aux agrumes\***  
*Meringuée*
- ♦ **Le Brookies**  
*La fusion folle entre un brownie et un cookie*
- ♦ **Chia pudding**     
*À la noix de coco et coulis de fruit de saison*

**Café Gourmand** \_\_\_\_\_ **15.00**

*Choisis trois mini desserts maison et on t'offre le café*

**Dessert du Moment** \_\_\_\_\_ **10.00**

*Selon l'inspiration du sous-chef*

**Brioche Perdue** \_\_\_\_\_ **13.00**

*Glace vanille, caramel beurre salé, crème chantilly (attente possible)*

### Glaces Artisanales

- ♦ **Glace 1 boule** \_\_\_\_\_ **3.50**
- ♦ **Glace 2 boules** \_\_\_\_\_ **6.80**
- ♦ **Glace 3 boules** \_\_\_\_\_ **8.50**
- ♦ **Supp. Chantilly** \_\_\_\_\_ **2.00**

*\*Ne répond pas aux critères du Label fait maison (biscuit)*

