

À Partager !

Chez nous tout est fait
maison !



Brasserie
DES
COMBIÈRES

Pour l'apéro

Houmous	8.50
Purée de pois-chiche libanaise	
Crackers de Drêches	5.50
Snack confectionné avec nos céréales de brassage	
Entrecôte de cerf	26.-
220g , à la plancha, tranchée sauce Grand Veneur	
Brochettes de Chevreuil	19.-
220g , à la plancha sauce Grand Veneur	
Os à Moelle - 2 pièces	14.-
Attente 15 minutes ! Au four à bois	
Croque-Monsieur	10.-
Traditionnel, à la Béchamel coupé en quatre	

Terrines & Planchettes

Mousse de foie de volaille	11.-
Servie avec des toasts et des pickles	
Foie gras	19.-
Servie avec des toasts briochés & un chutney de saison	
<hr/>	
Planchette Combière	26.-
Fromages de la région et chiffonnade	
Chiffonnade	16.-
Lard grillé du Brocheray au Rocheray et viande séchée	
Fromages	14.-
Petit assortiment de fromages de la régions	

Au Bistro

Salade Combières	19.50
Salade verte, coleslaw, Gruyère (Hauser), oeuf, vinaigrette	
Pour 1 à 4 personnes	
<ul style="list-style-type: none">• Lard du Brocheray• Fried Chicken• Falafels	<ul style="list-style-type: none">5.-9.-6.-
Oeuf mayo	8.-
Mayonnaise maison et crumble au parmesan	
Raclette - portion	11.-
Fromagerie Hauser Au four à bois	
<hr/>	
Cappuccino de courges	12.-
Velouté de butternut et de rouge d'Étampe avec sa crème fouettée	

CHOISIS 2 OU 3 PLATS EN LAISSANT LIBRE COURS À TES ENVIES ET PARTAGE... OU PAS !



... ou pas !

Accompagnements

PATATE !	8.50	
Smashed potatoes & sauce seré <i>Pdt de Cuarnens, famille Zimmermann</i>		
Légumes du moment	7.50	
Selon l'inspiration du chef		
Bol de riz	5.-	
Simple, basique		
Spätzli	7.50	
Soufflés au beurre		
Salade verte	5.-	
Vinaigrette maison		
Coleslaw	5.50	
Salade de chou blanc et carottes		

Les Incontournables

Fish & NO Chips	16.-
200g, friture de filets de Sandre & sauce tartare	
Travers de Porc	16.-
200g, cuisson lente 72 heures, laqués de sauce barbecue	
Combière Fried Chicken	
Poulet frit confectionné à partir de cuisses désossées, servi avec une sauce aigre-douce	
• 4 pièces = env. 220g	16.-
• 8 pièces = env. 440g	28.-
Formule Incontournable	28.-
Choisis ton plat parmi les incontournables + notre fameuse Patate ! et une portion de Coleslaw	

Au Four à Bois

Fermé les Lundi

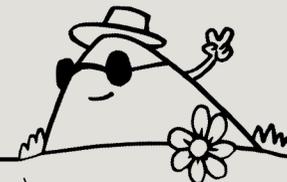
Focaccia minute

- **Nature** 8.50
Huile d'olive et fleur de sel 
- **Aïoli** 12.-
Ail confit 
- **Ismaël Vibration** 23.-
Base tomate, buratta, pesto
- **Pizza Combière** 25.-
Base crème, oignons rouges, Cabochon (Hauser), lard du Brocheray

Tarte Flambée

crème, oignons,...

- **Classique** 17.-
Lard
- **Deluxe** 19.-
Truffe d'été, champignons
- **All inclusive** 21.-
Lard, champignons, truffe



CHOISIS 2 OU 3 PLATS EN LAISSANT LIBRE COURS À TES ENVIES ET PARTAGE... OU PAS !



Les Classiques

Les Pâtes du Chalet

Une bonne platrée de macaroni du chalet

23.-

Entrecôte Parisienne

220g, servie avec smashed potatoes et légumes

36.-

- **Beurre maison**
- **Sauce Morilles**

Tartare de Bœuf

180g, servi avec nos smashed potatoes, de la focaccia et de la salade verte.

34.-

Chez le Chasseur

Civet de sanglier

à la bière brune et aux petits légumes
Servi avec des nouilles

28.-

Entrecôte de cerf

41.-

Brochettes de chevreuil

36.-

220g, servies avec une Sauce Grand Veneur, une Garnitures St-Hubert et Spätzli



Garniture St-Hubert

Choux rouges, marrons, poire à la bière, potiron roti, purée de céleri, choux de Bruxelles, chips de chou plume, confiture de prunes de Vers Chez-Gros-Jean

15.-

Chez le Pêcheur

Filets de Perche

200g, meunière, beurre citronné
Servi avec du riz et des légumes

38.-



Filets de Sandre

170g, Pochés à la crème, vin blanc et oignons cébettes.
Servi avec du riz

28.-

Poisson du Lac

Selon arrivage

35.- à 45.-

BOEUF : CH - PERCHE : ESTONIE ET PARFOIS LAC DE JOUX - SANDRE : KAZAKHSTAN - POULET : CH - PORC : CH - PRODUITS LAITIERS ET OEUFS : CH
GIBIERS : UNION EUROPÉENNE

Desserts

Glaces artisanales

- **Vanille**
lacto-végétarien
- **Chocolat**
lait, noix, soja
- **Stracciatella**
lacto-végétarien
- **Café**
lacto-végétarien
- **Caramel B.S**
contient oeufs, lait
- **Citron**
végétarien
- **Abricot**
végétarien
- **Cassis**
végétarien
- **Fraise**
lacto-végétarien
- **Pistaches**
contient oeufs, lait

Coupe 1 boule	3.80
Coupe 2 boules	7.00
Coupe 3 boules	8.50
Supplément Chantilly	2.00

Chez grand-maman

Mini desserts maison 4.80

Tout notre assortiment à prix unique !

- **Cheesecake**
Coulis de caramel beurre salé
- **Baba au Rhum**
Rhum arrangé des Combières, crème diplomate
- **Crème brûlée**
À la raisinée
- **Le Brookies**
La fusion folle entre un brownie et un cookie
- **Panna Cotta**  
De lait d'amandes, aux myrtilles
- **Mousse à la châtaigne**
Meringues et liqueur de café

Café Gourmand 15.00

Choisis trois mini desserts maison et une boisson chaude

Coupe Nesselrode 13.00

Glace vanille, vermicelles de marrons, meringue, crème chantilly

Brioche Perdue 14.00

Brioche maison, caramel au beurre salé, glace vanille, crème chantilly et baies de cannellier. (Selon horaires cuisine)

