

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 !

Cet hiver, découvrez :

- ♦ Les escargots « Le Binbin », aux Charbonnières
- ♦ La Frâche de chez Vanney, au Sentier
- ♦ La brioche de chez Golay, au Pont



Pour Bien Se Mettre en Route

Fala _____ **8.00**

Portion de falafels artisanaux de chez Création Libre à Premier.



Houmous _____ **8.00**

De lentilles corail



Crackers de Drêches _____ **5.00**

Un petit snack confectionné avec nos résidus de brassage

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

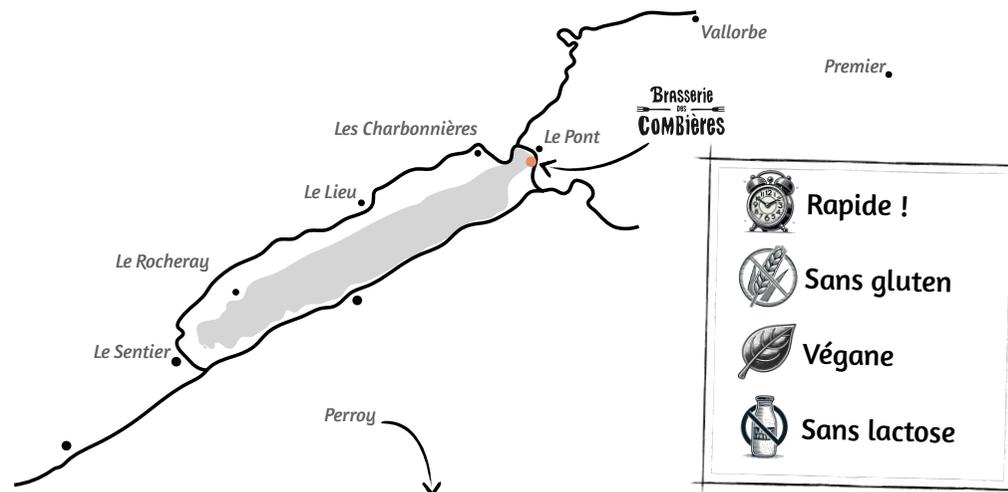


Planchettes Combières _____ **11.00**

Assortiment de fromages de la Cave du Pèlerin aux Charbonnières.

Chiffonnade _____ **16.00**

Lard grillé du Brocheray au Rocheray et viandes séchées.



Nos Tapas

Au Bistro

Oeuf Parfait _____ **11.00**

Un oeuf de l'Impasse du Loup au Lieu, hollandaise légère, crumble au parmesan et chips de légumes.

Capuccino De Courge _____ **9.50**

Avec sa chantilly et ses petits croûtons

Escargots « Le Binbin »

Les fameux escargots des Charbonnières, au beurre aux herbes dans leur coquille.

♦ 6 pièces _____ **14.00**

♦ 12 pièces _____ **19.00**

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**

Légumes du Moment _____ **7.00**

Selon l'inspiration du chef



Un Bol De Riz _____ **5.00**



N'oublie pas la carte de four à bois !



Prix en CHF, TVA 8.1%

Chez le Boucher

Combières Fried Chicken _____ **16.00**

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



Travers de Porc _____ **16.00**

160g, cuisson lente 72 heures, laqués de sauce barbecue



La Frêche _____ **14.00**

Saucisse de porc à la rave de la Vallée, fumée à l'épicéa et accompagnée d'un Papet traditionnel



Chez le Pêcheur

Filets de Perche _____ **19.00**

*130g, cuits Meunière et servis avec leur beurre noisette.
Nous utilisons une farine sans gluten !*



Fish & Chips ! _____ **16.00**

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



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



À l'Assiette !

Cornettes du Chalet _____ **18.00**
Au jambon, gratinées avec du Gruyère

Salade Combières _____ **17.50**
Salade verte, coleslaw, Gruyère (Hauser), oeuf, vinaigrette maison

- ♦ **Lard grillé du Brocheray** _____ + 2.50
- ♦ **Combières Fried Chicken** _____ + 7.50



Chez le Boucher

La Frêche _____ **27.00**
Saucisse de porc à la rave de la Vallée, fumée à l'épicea et accompagnée d'un Papet traditionnel



Entrecôte de Boeuf _____ **38.00**
220g, cuisson basse température, fleur de sel et beurre noisette
Servie avec nos Smashed Potatoes et légumes de saison

- ♦ **Sauce Morilles** _____ + 6.00



Carbonade Flammande _____ **24.00**
Ragoût de joues de boeuf à la bière brune, lardons et pain d'épice
Servie avec nos Smashed Potatoes et légumes de saison

Chez le Pêcheur

Filets de Perche _____ **36.00**
180g, cuits Meunière, beurre noisette, légumes
Smashed potatoes ou riz



Filets de Sandre _____ **28.00**
Pochés à la crème, vin blanc et oignons cébettes
Servis avec du riz



Nos assiettes du jour
17.50 chf
midi et soir en semaine



Prix en CHF, TVA 8.1%

Chez Grand-Maman

Desserts Maison _____ **5.00**
Tout notre assortiment de petits desserts pour un prix unique !



- ♦ **Cheesecake**
caramel au beurre salé
- ♦ **Baba au rhum des Combières***
rhum arrangé, crème diplomate
- ♦ **Crème brûlée**
à la raisinée
- ♦ **Tartelette aux agrumes***
meringuée
- ♦ **Le Brownie**
sur place ou à emporter
- ♦ **Panna Cotta**
à base de lait de coco, coulis de fruits de saison

*Ne répond pas aux critères du Label fait maison



Café Gourmand _____ **15.00**
Choisis trois desserts maison et on t'offre le café

Brioche Perdue _____ **13.00**
Glace vanille, caramel beurre salé, crème chantilly

Glaces Artisanales

- ♦ **Glace 1 boule** _____ **3.50**
- ♦ **Glace 2 boules** _____ **6.80**
- ♦ **Glace 3 boules** _____ **8.50**
- ♦ **Supp. Chantilly** _____ **1.00**

