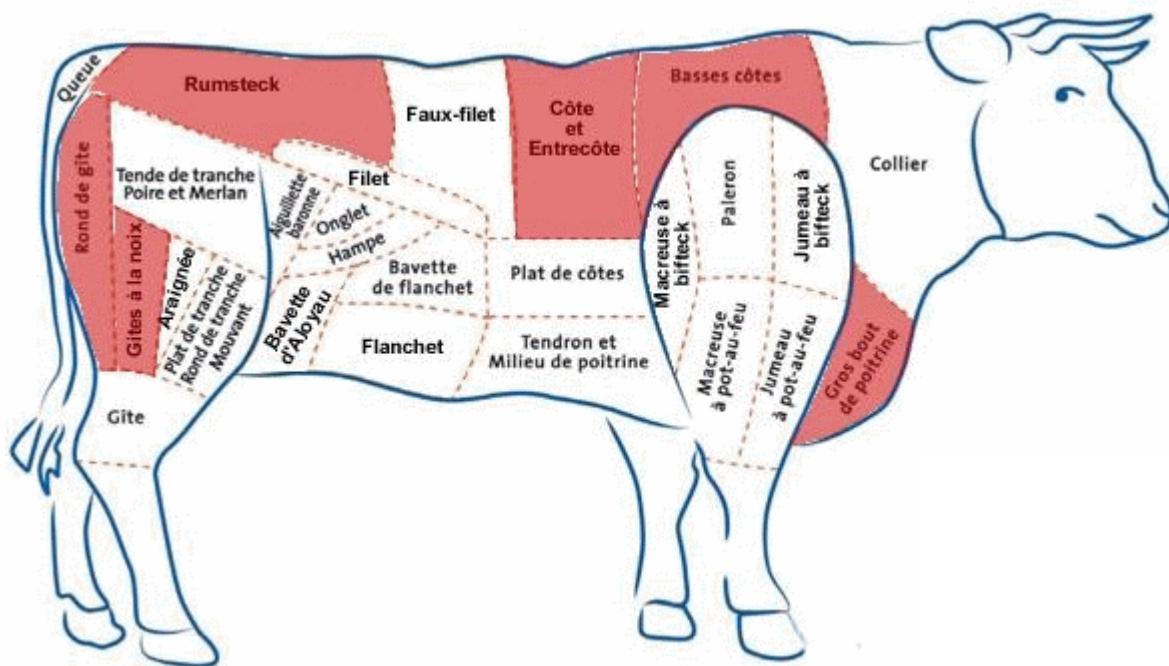


Au Bœuf Rouge



Notre viande de Bœuf est spécialement sélectionnée par notre boucher.

Avant de nous être livrées, certaines de nos pièces de viande sont rassies sur os entre 3 et 4 semaines afin de leur donner une tendreté et un goût plus prononcé.

Dans notre restaurant nous vous servons principalement les côtes, le rumsteak, les entrecôtes et le filet.

Sur demande, nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Nos suggestions du moment

Le menu gourmand

Choix d'une entrée + entrecôte + dessert au choix 62 CHF

La ferme en délire

Assiette de charcuterie du Pays



Le fondue burger

Burger de taureau arrosé à la moitié moitié

Frites

30 CHF



Les chouquettes de Crassier

Chouquettes au fromage

Salade verte

12 CHF

Les fondues du bistrot

Toutes nos fondues sont servis uniquement du côté « Bistrot »



La moitié-moitié

Fondue au vacherin et gruyère

25 CHF



La royale

Fondue au vacherin et gruyère

Champagne

32 CHF

L'alsacienne

Fondue au vacherin et gruyère

Lardon et bière

29 CHF

Nos fondues sont servies avec du pain ou des pommes de terre

Les entrées du Bœuf Rouge

Fallait courir plus vite !

Feuilleté d'escargots de Vallorbe
aux champignons flambés au pastis

17 CHF



Le festin des ruminants

Salade verte et mélange de graines

10 CHF



Richesses de la terre

Tartare de betterave et chèvre frais

12 CHF



Trésor de nos Basses-Cours

Crème brûlée au foie gras maison
Salade de pousses

19 CHF



Balade hivernale

Soupe aux légumes du moment

9 CHF



= Plat végétarien / Vegan



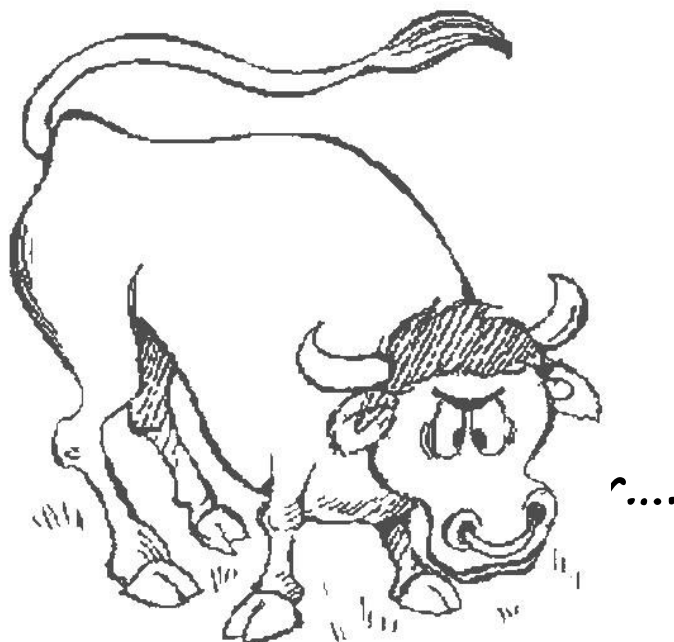
= Nos coups de cœurs

Qu'est-ce que la viande rassie ?

Une bonne viande maturée commence tout d'abord par un bon boucher ! Il la fait vieillir quelques jours en chambre froide pour la rendre plus tendre, plus juteuse et plus savoureuse. La carcasse du bœuf vieillit donc jusqu'à 4 semaines dans une atmosphère entre 0.5 et 2°C.

Cette maturation est réservée à quelques pièces d'exception, l'entrecôte en première position.

Pendant ce processus, la viande sèche lentement et perd toute humidité inutile, les fibres se raidissent, le gras durcit et on obtient une croûte protectrice. C'est ce qui va permettre à la viande de ne pas rétrécir à la cuisson, et son gras va fondre dans le muscle, ce qui donne une viande extrêmement tendre et fondante.



Côté plancha

L'hymne à la ferme

La pièce du boucher rassie sur os 5 semaines 42 CHF
Choix des sauces : Bœuf Rouge, maître de chai,
aux champignons ou maître d'hôtel

Eh bah mon cochon

Ribs de porc, cuisson basse température 30 CHF
Sauce Bœuf Rouge ou sauce aux champignons



Le spécial végétarien

Pavé de Seitan aux saveurs d'Asie 32 CHF

Les garnitures côté plancha

Bouquet de légumes et à choix : frites, pommes de terre grenailles ou riz

Le coin des burgers

Le classique bacon cheeseburger

Steak haché de bœuf, cheddar, bacon
Sauce paprika fumé, tomate et frites 25 CHF

Le chicken oignon burger

Poulet, oignons frits, cheddar, sauce curry thai
Piment d'Espelette, tomate et frites 26 CHF



= Plat végétarien



= Nos coups de cœur

Les incontournables

♥ **Le Bœuf Wellington – pour 2 personnes**

Filet de bœuf en croûte

Au foie gras et champignons

Mousseline de pommes de terre à la truffe

48 CHF/personne

Délice des carnivores

Tartare de bœuf coupé minute

Fumé aux écorces de pommier, salade, frites

32 CHF

Délice du pêcheur

Filets de perche sur fondue de poireaux

Emulsion meunière

Frites, pommes grenailles ou riz

29 CHF

Pour les enfants

- Steak haché de Boeuf, sauce Bœuf Rouge

18 CHF

- Fish and chips de perches

18 CHF

Les garnitures

Bouquet de légumes et à choix : frites, pommes de terre grenailles ou riz

Nos desserts

Plus je sens, plus je suis bon

Assortiment de fromages

14 CHF

Tous nos fromages sont fournis par la fromagerie Hauser.

♥ Saveurs électriques

Sorbet Yuzu et confit d'agrumes, fleur de Sichuan
Givrée de citron et prosecco

14 CHF

Si je coule je suis bon

Moelleux au chocolat 64% façon cappuccino

15 CHF

Un régal

Cheesecake aux myrtilles

12 CHF

Le café gourmand

Assortiment de 3 petites douceurs, café ou thé

14 CHF

♥ Au coin du feu

Guimauves maisons aux trois saveurs
Sauce au chocolat et spéculos

16 CHF

Une forêt, un feu, des amis qui chantent « kumbaya »... Notre coup de cœur



= *Nos coups de cœur*