

# LA CHARRUE

Rotisserie | Vilars

Bœuf : Suisse / France / Paraguay  
Cheval : Islande, Argentine  
Volaille : Suisse, France  
Porc : Suisse, Espagne  
Poissons : Suisse, France , Europe  
Pain : Boulangerie Stücker, Dombresson



Les mets proposés sur cette carte à l'exception des \* sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon le critère du label (Fait Maison) établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

032 852 08 52  
Route de la Côtière 14  
2063 Vilars



## ENTRÉES

Velouté d'asperges, crème montée aux herbes fraîches	13 chf
Tartare d'asperges verte et petit légumes printaniers, émulsion de parmesan	13 chf
Duo d'asperges tiède, jambon crue et sauce mousseline	15 chf
Tartare de dorade, vinaigrette à l'ail des ours	16 chf
Salade de crevettes " black tiger", avocats et sauce cocktail	15 chf
Œuf cocotte au asperges et morilles	16 chf
Os à moelle gratiné	14 chf
Salade mêlée, petite ou grande	8 chf / 12 chf

## VIANDES

**Côte de bœuf charolaise** : maturation de 6 semaines minimum grillé au feu de bois, sauce au choix, 2 personnes minimum, frites \* Prix sur demande selon poids

<b>Entrecôte Charrue</b> : entrecôte de bœuf 250gr servie sur poêlon, beurre aux morilles, légumes de saison, frites * Supplément de 100gr	43 chf 8 chf
Châteaubriand pour deux personnes 500gr, par personne	48 chf
Filet de bœuf, 200gr	45 chf
Entrecôte de bœuf, 200gr	39 chf
Steak de bœuf, 200gr / 300gr	30 chf / 39 chf
Pavé de bœuf lardé 200gr	35 chf
Filet de cheval 200gr	36 chf
Steak de cheval, 200gr / 300gr	29 chf / 38 chf
Entrecôte de cheval, 200gr	37 chf
Côte de porc rustique 300gr	34 chf
Tartare de bœuf, marinade maison, toasts grillés, frites *, 200gr / 250gr	30 chf / 35 chf

## ACCOMPAGNEMENTS

Légumes de saison et frites \* ou riz

## PÂTES

Pâtes \* du moment, n'hésitez pas à nous demander 23 chf

## SAUCES

Beurre café de Paris	2 chf
Sauce au poivre	3 chf
Beurre aux morilles	5 chf
Sauce béarnaise	5 chf
Sauce aux morilles	9 chf
Rossini : médaillon de foie gras et sauce périgourdine	9 chf

## FONDUES (2 personnes minimum)

Chinoise de bœuf ou cheval, 220gr	35 chf
Supplément de 100gr	8 chf
Bourguignonne de bœuf 220gr	37 chf
Supplément de 100gr	10 chf
Bourguignonne de cheval 220gr	36 chf
Supplément de 100gr	8 chf
Bressane ( volaille ) à discrétion	33 chf
<b>En promotion tous les jeudis</b>	<b>28 chf</b>
(Bouillon et sauces d'accompagnement *)	

## POUR LES PETITS

Tagliatelles, sauce tomate	10 chf
Cordon bleu de porc, frites *	15 chf
Steak de bœuf, beurre café de Paris, frites *	16 chf

## MENU ENFANTS

Steak de bœuf, beurre café de Paris, frites \*ou cordon bleu de porc, frites \*  
Boisson 3dl au choix, boule de glace 19 chf

## MENU VILARS

Salade mêlée, steak de bœuf ou cheval à la cheminée, beurre café de Paris, frites \*, légumes de saison, tarte du jour 38 chf

## MENU VAL-DE-RUZ

Tartare d'asperges ou salade de crevettes,  
Secreto de porc ibérique grillé au feu de bois crème de chorizo 250 g .  
Dessert au choix 58 chf

## DESSERTS

Notre choix de desserts du moment  
Glaces artisanales 4 chf

Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.