

# LA CHASSE

## APERITIF *à partager*

Superbe planchette d'automne  
// 24.- pour 2 // 36.- pour 3 et +  
avec assortiment gourmand de produits du terroir chasse et traditionnel

Terrine de gibier // 15.-  
chutney maison et pain toasté

## LES CLASSIQUES DE LA MAISON

Salade verte & pickles // 8.-

Tartare de bœuf Epis Taff'  
// 36.- (180gr) // 42.- (250gr) // 54.- (400gr)  
avec pain toasté

Entrecôte de chez nous  
// 42.- (200gr) // 54.- (300gr)  
entrecôte de bœuf servie sur poêle avec beurre maison

Burger Tarta'Clette // 26.-  
tartare de boeuf, raclette fondue et oignons

Garniture à choix: frites gourmandes ou légumes du moment

## LES PLATS VÉGÉTARIENS

Gnocchi // 28.-  
sauce à la courge, chanterelles

Tagliolini à la truffe // 32.-

Le Chasseur bredouille // 30.-  
toute la délicieuse garniture chasse... mais sans la viande !

// Tartares, burgers, spätzlis, gnocchis et tagliatelle également disponibles sans gluten +2.-

## LES ENTRÉES AUTOMNALES

Crème de courge // 8.- // 10.- avec lard  
graines de courge

Œuf parfait // 18.-  
champignons, crème de céleri, jus de viande, truffe fraîche

Feuilleté automnal // 16.-  
aux champignons frais & sautés

Tartare de chevreuil // 24.-  
coupé au couteau, pickles et pain toasté

Os à moëlle // 16.-  
beurre aux échalotes et herbes (et 15' de patience...)

## LES PLATS DE CHASSE

Civet de sanglier et spätzlis maison // 36.-

Médallions de chevreuil // 42.-  
sauce chasse savoureuse, garniture traditionnelle et spätzlis maison

Le burger 'Epis Chasse' // 34.-  
steak haché de chevreuil, lard, choux rouges, mayo chasse et poivre, servi avec des frites gourmandes ou légumes du moment

### Coup de cœur

Entrecôte de cerf // 52.-

sauce chasse savoureuse, garniture d'automne et spätzlis maison.  
Cuisson du Chef: saignante > faites-le nous savoir si vous la désirez autrement.

## LE MENU CHASSE *à savourer* // 86.-

Accord mets & vins // + 34.- avec 4 verres de vin  
Il est recommandé de choisir le menu pour la table entière.

// Feuilleté automnal  
aux champignons frais & sautés

// Tartare de chevreuil  
coupé au couteau & crudités

// Entrecôte de cerf  
garniture d'automne & spätzlis maison

// Tarte tatin aux poires et chantilly

## DESSERTS *fait maison!*

Mousse aux marrons // 8.- 🍷

🍷 Tarte Tatin aux poires // 12.-  
chantilly vanille

Fondant au chocolat noir // 14.- 🍷  
glace au sirop d'érable, noix

Assiette de fromages // 14.-

Café Gourmand // 14.-  
avec trio de mignardises sucrées

Glaces artisanales // 4.- boule 🍷

sorbets: chocolat, fraise-basilic,  
citron-passion

glaces: caramel salé, pistaches-amandes,  
cappuccino

Sirop... offert  
par le patron !

## KIDS MENU ;-)

SALADE VERTE et colorée *pour être en forme toute la journée* // 5.- 🌿 🍷

KIDS MENU : Poulet pané sans gluten, frites, légumes // 12.- 🍷

TARTARE DE BŒUF *pour avoir même plus de muscles que papa* // 15.-

FRITES croustillantes *pour se régaler* // 5.- 🌿 🍷

PÂTES nature ou à la sauce tomates // 8.- 🌿

MOUSSE au Toblerone... *pour grand gourmand* // 4.- 🍷



GLACE LOULOU au chocolat // 6.-