



HÔTEL DE VILLE

LA BRÉVINE

À LA DÉCOUVERTE DE NOTRE CARTE ...

Du 27 septembre au 30 novembre 2025

Faites votre choix, on s'occupe du reste !

Jean-Daniel et son équipe
sont heureux de vous accueillir

*Jean-Daniel und sein team
freuen sie zu empfangen*





NOTRE ASSIETTE

À partager... ou pas !



prix
(en francs)

Assiette fromages et charcuteries 23.00

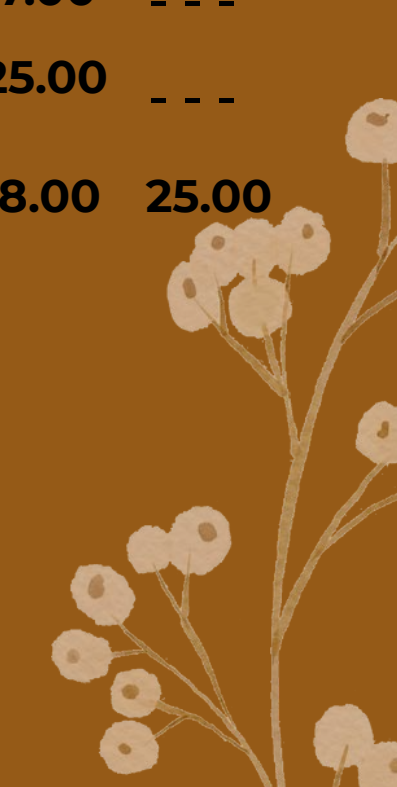
- divers fromages du terroir
- jambon blanc, saucisson sibérien, jambon cru, bresi de bœuf

NOS ENTRÉES

(en francs)
entrée plat

Pour commencer en légèreté ...

Salade verte	8.00	---
Velouté potimarron	14.00	---
Terrine de chasse aux noisettes	17.00	---
Terrine de Foie Gras	25.00	---
Fagottinis aux truffes	18.00	25.00



NOS PLATS

On passe aux choses sérieuses... avec appétit !

*prix
(en francs)*

Ragoût de Sanglier (EU) Sauce à la Bière Brune 32.00

Faisan laqué (GB) 35.00

Assiette végétarienne 31.00
(garniture chasse)

Burger du chef • un steak de bœuf 24.00

• **végétarien** 22.00

Entrecôte de chevreuil (AUT/ALL) 48.00
(dans la selle) Sauce Grand Veneur et Confiture
d'Airelles

Civet de Chevreuil (Aut. LUXE) 35.00

Steak de Bœuf • beurre café de Paris 35.00

• **sauce aux morilles** 42.00

Mignon de veau • beurre café de Paris 42.00

(Selon arrivage) • **sauce aux morilles** 49.00

Filets de Sandre 29.00
accompagné de pommes de terre vapeur

Accompagnements: Pomme, Poire, Marrons, Choux Braisés, Choux de Bruxelles, Raisins, Confiture
d'Airelles, Moelleux de Potimarron, Spätzli à la Farine de Marron.

NOS ROESTIS

À composer à votre guise !

*prix
(en francs)*

Roesti - Salade 15.00

Accompagnements

• Saucisse 8.00

• Tomate 3.00

• Jambon blanc 7.00

• Britchon 5.00

• Steak haché 8.00

• Tomme 7.00

• Bacon 6.00

• Oeuf 1.50

• Sauce Morilles 11.00

• Sauce Chanterelles 11.00

NOS FONDUES AU FROMAGE

Le savoir-faire fromager dans sa forme la plus fondante ...

(uniquement côté bar)

prix

(en francs)

Fondue de la Vallée 22.00

Fondue au fromage BIO 24.00

Fondue des Taillières (dans le pain) 25.00

uniquement sur réservation

NOS DESSERTS

La note sucrée qui fait toute la différence...

prix

(en francs)

Poire pochée 13.00

Tarte maison 9.00

Soufflé Grand Frédéric 13.00

Verrine du moment 9.00

Café et ses gourmandises 14.00

Crème Brûlée 9.00

Meringue crème double 9.00

Meringue crème double glacée 12.00

Glaces de la ferme 4.50/boule

• Vanille

• Fraise

• Abricot

• Noisette

• Fruits des Bois

• Chocolat

• Framboise

• Stracciatella

• Citron

• Fleur de Lait

• Moka

• Caramel

• Pistache

• Fruit de la passion

• Mandarine

MERCI ET À TRÈS BIENTÔT !

DÉCOUVREZ LA CHASSE

AU FEU DE BOIS

**Tous les
Vendredis soir
samedis soir
Et dimanches midi**

**Autres jours uniquement
sur réservation
minimum 10 personnes**

Selle de Chevreuil sur l'os (Aut/All) (minimum 2 personnes)	62.00
TBone de sanglier (Fr)	32.00
Râble de Lièvre sur l'os aux noisettes (Aut/Arg) (minimum 2 personnes)	34.00
Côte de cerf aux mûres et coing confits (NZ)	48.00

Garniture chasse

MENU CHASSE 1

45.00 CHF

Amuse-bouche



Velouté de Potimarron



**Ragoût de sanglier à la bière brune
garniture Chasse (EU)**



Crème Brûlée

MENU CHASSE 2

72.00 CHF

Amuse bouche



**Terrine de Foie Gras maison
et Toasts**



**Entrecôte de Chevreuil (AUT/ALL) (dans la selle)
Sauce Grand Veneur
Garniture chasse**



Poire Pochée