

# Notre carte des mets



## 50<sup>ème</sup> Saison Chasse

« Cela fait 50 ans que Chez Marco vous régale avec son gibier ».






Alain Marchon




UNE INTOLÉRANCE ALIMENTAIRE ?

Notre personnel de service se fera un plaisir de vous renseigner.

## Nos entrées froides & chaudes

 Consommé double de gibier	Chf 12.00
 Soupe de courge au curry	Chf 12.00
 Bisque d'écrevisses maison	Chf 12.00
 Terrine de gibier maison & sauce Cumberland	Chf 17.00
Cassolette de champignons des bois	Chf 18.00
 Foie gras de canard maison	Chf 20.00

## Nos spécialités (chasse fraîche)



 Civet de chevreuil façon Grand-Mère	Chf 33.00
Médallions de chevreuil fine champagne	Chf 50.00
Selle de chevreuil façon Grand Veneur (Servie des 2 personnes)	
La petite (1 service)	Chf 55.00
La traditionnelle (2 services)	Chf 70.00

## Nos plats principaux

Tournedos de bœuf <b>220 gr.</b>	Chf 45.00
Filets de perche	Chf 37.00
 Méli-Mélo de garnitures automnales	Chf 20.00

Tous nos plats sont accompagnés d'une salade & d'une garniture de saison automnale ainsi que de spaetzli, tagliatelles, frites ou pommes vapeur.

## Nos sauces en supplément

 Café de Paris Chf 7.00 |  Morilles Chf 10.00

## Menu du 50<sup>ème</sup>

Soupe de courge au curry **ou** Terrine de gibier maison & sauce Cumberland

\*\*\*

Civet de chevreuil façon Grand-Mère

\*\*\*

Glace vanille & vin cuit de la région

**Chf 50.00**

## Menu Inspiration

Alain vous proposera une sélection de mets au gré de ses envies et de la saison

Entrée froide

\*\*\*

Entrée chaude

\*\*\*

Plat principal

\*\*\*

Dessert

**Chf 70.00**

Accompagné de la sélection du caviste

(4 verres de vins, minérale & café)

Supplément de **Chf 30.00**

## Menu Tradition

Terrine de gibier maison & sauce Cumberland

\*\*\*

Consommé double de gibier

\*\*\*

Cassolette de champignons des bois

\*\*\*

Sorbet de saison

\*\*\*

Médallions de chevreuil

Garnitures automnales

\*\*\*

Assiette de Vacherin Mont d'Or

\*\*\*

Sorbet pruneaux à l'Armagnac

**Chf 90.00**

Accompagné de la sélection du caviste

(5 verres de vin, minérale & café)

Supplément de **Chf 35.00**

## Notre coin des petits

Nuggets de poulet	Chf 12.00
Steak de bœuf	Chf 15.00
Portion de frites	Chf 6.00

## Nos fromages

Assiette de fromages	Chf 10.00
----------------------	-----------

## Nos douceurs

Glace vanille & vin cuit de la région	Chf 8.00
Parfait mocca flambé	Chf 10.00
Crème brûlée parfumé à la framboise	Chf 10.00
Café glacé tradition	Chf 10.00

## Nos glaces & sorbets

Vanille | Café | Fraise | Pomme | Citron | Pruneaux

Nature	Chf 6.00
Arrosé	Chf 10.00

## Nos provenances

Bœuf	Suisse
Canard	France
Gibier	Suisse & Autriche
Poisson	Estonie

## Notre Service Traiteur

Notre établissement vous propose également un service traiteur proposant un large choix de cocktails dinatoire, plats à l'emporter & menus.

De plus, nous disposons aussi d'une prestation complète pouvant accueillir jusqu'à **2'000 personnes** (menu, boissons, matériel & service).

Naturellement une personne reste à votre disposition tout au long de l'organisation de votre manifestation.

Cela vous intéresse ! Alors n'hésitez pas à nous demander plus d'information ou à vous rendre directement sur notre site internet.



## CAFE RESTAURANT « CHEZ MARCO » & TRAITEUR

RTE DE LA CLAIE-AUX-MOINES 1 – 1073 SAVIGNY

TEL : 021 781 21 66 – FAX : 021 781 18 45

[WWW.CHEZMARCO.CH](http://WWW.CHEZMARCO.CH) - [CHEZMARCO@BLUEWIN.CH](mailto:CHEZMARCO@BLUEWIN.CH)