



Chez Madame

— CAFÉ • RESTAURANT • DAVID BOULARD —

Depuis 1856



CARTE CHASSE & AUTOMNE

SAVEURS DE SAISON

La chasse

Filet de chevreuil rôti	46.-
Sauce Grand Veneur	
Filet mignon de sanglier aux morilles	44.-
Sauce crémeuse aux morilles	
Joues de cerf cuites à basse température	36.-
Jus de cuisson réduit au vin rouge	
Selle de chevreuil flambée à table	60.-
À partir de deux personnes, sur réservation uniquement le soir	

Garniture traditionnelle de chasse

Spätzlis maison, chou rouge confit, marrons, poire au vin rouge, champignons sautés, pommes et confiture d'airelles.

Les viandes traditionnelles

Ris de veau aux morilles	36.-
Pommes frites et légumes du moment	
Filet de bœuf	44.-
Sauce bordelaise, pommes frites et légumes	

Veuillez annoncer vos allergies ou intolérances au personnel de salle





Chez Madame

— CAFÉ · RESTAURANT · DAVID BOULARD —



CARTE CHASSE & AUTOMNE

SAVEURS DE SAISON

Les entrées

Velouté de courge

Petits croûtons

12.-

Pâté en croûte de canard Richelieu

Pickles d'oignons et petite salade de saison

18.-

Petite salade de mini Malakoff

Salade et crudités, vinaigrette maison et mini Malakoff croustillant

15.-

Salade verte de saison

Vinaigrette maison

7.-

Escargots au beurre maître d'hôtel 6 pièces 12.- / 12 pièces 24.-

Poissons & incontournables

Cuisses de grenouilles

Selon la recette traditionnelle de Chez Madame, pommes frites et salade

39.-

Filets de perche

Sauce à la Petite Arvine, légumes et pommes frites

42.-

Couvert supplémentaire : 5.-

Changement de garniture : 3.-



Chez Madame

— CAFÉ · RESTAURANT · DAVID BOULARD —

Depuis 1856



LA CARTE DES DESSERTS

UNE DOUCE FIN DE REPAS

Les desserts

Crème brûlée Toblerone	10.-
Crêpe tiède, farcie aux pommes et glace caramel, beurre salé	12.-
Profiteroles au chocolat	12.-
Mont-Blanc façon Chez Madame	12.-
Meringue, vermicelles de marron, chantilly vanillée et glace vanille	

Nos coupes glacées

Coupe Danemark	Mini : 8.- / 11.-
Coupe Café glacé	Mini : 9.- / 12.-
Parfait mocca flambé	9,50.-
Chocolat liégeois	Mini : 8.- / 11.-
Nougat glacé artisanal sur coulis de fruits rouges	12.-

Sorbets arrosés

1 boule arrosée 2 cl : 8.- 2 boules arrosées 4 cl : 14.-

Le Colonel (sorbet citron et Vodka)
Le Valaisan (sorbet abricot et Abricotine)
Le Williams (sorbet poire et Williamine)
L'Italien (sorbet citron et Limoncello)
Chartreuse (glace vanille et Chartreuse)

Nos parfums de glace et sorbet

La boule : 4.- vanille, café, chocolat, citron, poire,
abricot, caramel

