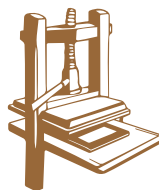


SALADES PLATS DESSERTS

LA CARTE

POUR LES PRESSÉS DU MIDI
& CHILLS DU SOIR



L'IMPRIMERIE
Restaurant Brasserie



POUR LES PRESS..S

du midi ou ceux qui n'ont pas de temps à perdre.



Terrine Royal de chasse.....23.-^{Petite}

32.-^{Grande}

Civet façon grand-mère.....35.-
Accompagné de spätzli et garniture de chasse.

Friture de truite saumonée.....34.-
Accompagné de frites, petite salade verte
et sauce tartare.

LES PLATS MIJOTÉS

Lapin fermier à la ciboulette.....36.-

Suprême de poulet fermier
au vin jaune et morilles.....37.-

Joue de bœuf à la provençale.....37.-

Accompagnement des plats :

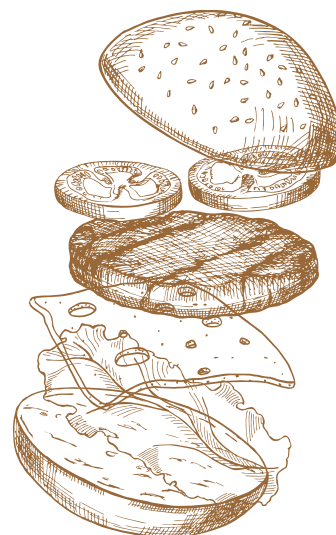
Frites ou spätzli maison avec sa garniture.

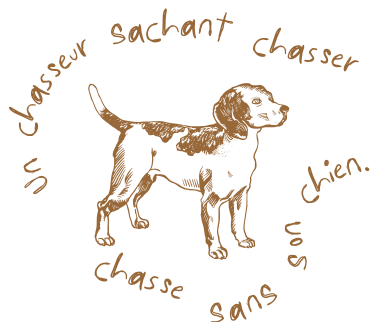


BURGER de l'apprenti

EXCLUSIVEMENT POUR LES ETUDIANTS

18,-





CARTE de CHASSE



Le gibier de notre carte provient de
nos forêts regionales

NOS ENTRÉES

Salade de chèvre chaud	16.-	Petite	24.-	Grande
Terrine Royal de chasse	23.-	Petite	31.-	Grande
Croûte forestière	18.-			
Velouté de Potiron/Butternut	14.-			

NOS PLATS

Pételas de chasse.....	18.-	Petite	29.-	Grande
Médallions de chevreuil sauvage	48.-			
Médallions de chamois sauvage.....	48.-			
Médallions de cerf sauvage	46.-			

Sauce grand veneur ou sauce forestière au choix

Civet façon grand-mère.....35.-

Tartare de cerf, pain toasté aux châtaignes, crudités.....44.-

Accompagnement des plats : Frites ou spatzli maison et sa garniture.

Fondue, «la braconnière» 49.-

Chevreuil et sanglier marinés

Accompagné d'une salade mêlée, frites ou spatzli, légumes, et sauces maison.

- Sur réservation pour min. 2 personnes

Provenances : Bœuf (CH), Cheval (CH), Poulet (CH), Lapin (CH), Truite (CH-Jura)
Pour les allergènes n'hésitez pas à demander au personnel.



LES TRADITIONNELS de l'imprimerie



LES PLATS MIJOTÉS

Les plats mijotés sont accompagnés de frites ou spätzli maison et garniture.

Lapin fermier à la ciboulette.....36.-

Suprême de poulet fermier au vin jaune et morilles.....37.-

Joue de bœuf à la provençale.....37.-

Friture de truite saumonée de la pisciculture Choulat.....34.-

— Accompagnée de frites, petite salade verte et
de sauce tartare maison

Poêlon du Mont-Terri

Bœuf 45.-

Cheval 42.-

— Accompagnée d'une petite salade mêlée,
frites ou spätzli maison et sa garniture

Beurre café de Paris maison, beurre piment d'Espelette ou beurre du mois

Burger de l'imprimeur, frites & salade.....26.-

Burger de l'apprenti & frites 18.-

Uniquement pour les étudiants

Assiette enfant (jusqu'à dix ans)

Tous les plats au choix à -50%.



Provenances : Bœuf (CH), Cheval (CH), Poulet (CH), Lapin (CH), Truite (CH-Jura)
Pour les allergènes n'hésitez pas à demander au personnel.



DESSERTS

LA TOUCHE SUCRÉE



Chou à la crème de châtaigne	8.-
Tarte comme à la maison	8.-
Crème brûlée	10.-
Fondant au chocolat	10.-
Café gourmand.....	10.-

NOS GLACES

Danemark

3 boules de vanille, sauce chocolat, chantilly	10.-
--	------

Mini Danemark

2 boules de vanille, sauce chocolat, chantilly	7.-
--	-----

Café Glacé

3 boules de café, expresso, chantilly	10.-
---	------

Mini Café Café

2 boules de café, expresso, chantilly	7.-
---	-----

LA BOULE (QUI N'EN TOUCHE PAS UNE AUTRE) 3.-

Glace vanille, chocolat, caramel, fraise, café, stracciatella, pistache, noix, noisette.

Sorbets : framboise, citron, prune, cassis, mangue-passion, abricot, poire.

Supplément crème chantilly 1.-

LES COUPES

Coupe de l'Imprimeur	12.-
----------------------------	------

– Glace noix, noisette et vanille avec liqueur de noisette et chantilly

Sorbet Colonel Sponz	12.-
----------------------------	------

– Sorbet citron arrosée de vodka

Sorbet Ajoulot	12.-
----------------------	------

– Sorbet prune arrosée de damassine de la Distillerie Porrentruy

Sorbet Valaisan	12.-
-----------------------	------

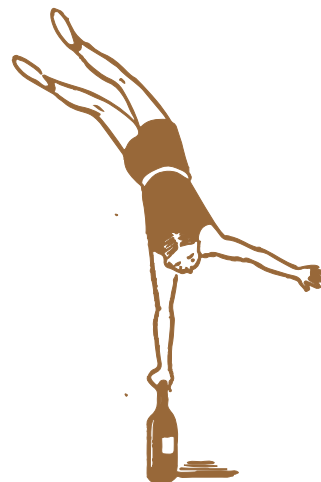
– Sorbet abricot arrosée d'abricotier de la Distillerie de Porrentruy





ON A SOIF

VINS OUVERTS DU 1DL À LA BOUTEILLE



VIN BLANC

	1 dl	5 dl	Btl
Fendant (Cave St Pierre, VS)	3,90.-	19,5.-	
Johannisberg (cave St Pierre, VS)	4,90.-	24.50.-	
UBY Blanc Moelleux, (Côtes de Gascogne, France)	5,50.-		38.-
Heida Suisse (Cave Emery, Vs)	5,50.-		38.-

ROSÉ

Rosé de Gamay (Romand)	3,70.-	18,50.-	
Œil-de-perdrix (Cave St Pierre, VS)	4,70.-	23,50.-	

ROUGE

Pinot noir (Cave St Pierre, VS) Pentes Rôties	4,60.-		
Primitivo, Note rossa, Italie, 2025	5,20.-		
Vinalba, Malbec, Argentine 2024	5,50.-		
Vacqueyras, Pierre Amadiou, France 2023	6.-		
Pinot (VS) La cave des Administrateurs			32.-
Syrah (VS) La cave des Administrateurs			35.-



LA BOUTEILLE

Et là on sort le grand jeu

À partager entre amis

Primitivo, Note rossa, Italie, 2025

Vinalba, Malbec, Argentine 2024

Pinot (VS) La cave des Administrateurs

Vacqueyras, France

Syrah (VS) La cave des Administrateurs

36.-

38,50.-

38.-

42.-

48.-



POUR LES GRANDES OCCASIONS

Serisis, Bobal 2021, Espagne

Château Montus, Madiran 2020

Cote Rôtie Enomis 2023

49.-

89.-

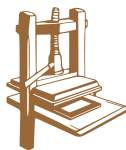
102.-



Avec un peu d'entraînement,
tu devrais y arriver aussi!



BON APPÉTIT
&
BONNE IMPRESSION



L'IMPRIMERIE
Restaurant Brasserie

Place de la Fontaine 207, 2902 Fontenais, Suisse
Pour réservation : +41 32 466 62 62

www.limprimerie-fontenais.ch