

Cabane-resto « La Casba »

Chasse 2025

Nous vous servons principalement de la viande d'animaux ayant gambadé dans nos contrées. Nous utilisons tout ce que la nature nous apporte et préparons nous-mêmes notre civet, notre terrine ou nos burgers de chasse.

Le boucher de Thierrens qui est lui-même chasseur nous fournit deux chamois pour débiter la saison. Nous poursuivons ensuite avec deux chevreuils et « quand ya plus, ben ya plus ».

Pour répondre à la demande, nous servons également de la chasse d'élevage uniquement sur assiette à un prix adapté. Il s'agit comme partout ailleurs de viande d'élevage étrangère (Pologne, Hongrie, Autriche) souvent dégelée.

Toutes les garnitures sont cuisinées ici à la cabane avec amour et passion. Très bon appétit !

Fermeture pour la saison : dimanche 26 octobre

Apéritif d'automne

Kir châtaigne et bricelets maison fromage-piment 7.-

Entrées

Crème de courge au curry, pain Casba 8.-

Terrine de gibier, confit d'oignon, pain aux noisettes 15.-

Cassolette de chanterelles façon Gaël Brandy,
pain maison pour saucer 15.-

Garniture de chasse complète (végétarien) + chanterelles à la crème
spätzlis tricolores, duo de choux bruxelles et choux rouges braisés, marrons,
au caramel, raisins, poire à botzi façon Stéphane Décotterd,
pomme poêlée et confiture d'airelles 33.-

Chasse d'élevage (chevreuil) - Service sur assiette

Escalope (120gr env, spätzlis tricolores, choux rouges,
marrons au caramel, raisins, poire à botzi) 33.-

Escalope (150gr env) garniture de chasse complète 40.-

Chasse sauvage (chamois puis chevreuil) - Service sur assiette

Escalope ou civet (150gr env.), garniture de chasse complète 49.-

Service sur plat, garniture de chasse complète (chasse sauvage)

sur réservation et sous réserve de disponibilité

Escalope ou civet (200gr env.) 60.-

Médallions de filet (200gr env.) 70.-

Avec demi-portion de médaillons : 52.-

Dessert

Parfait glacé à l'absinthe (2 boules) recette des 6 communes à Môtier 9.-

Glace vanille (1 boule) et pruneaux à l'armagnac 12.-

Tarte à la crème petite tranche 4.50

Boule de glace vanille 4.-

Menu « chasse sauvage »

Servi uniquement sur réservation pour toute la table et sous réserve de disponibilité.
Minimum 2 personnes.

92.- par personne

Apéritif d'automne

(ou toute autre boisson sans alcool)

Verrine de saison

Cassiolette de chanterelles à la crème

Pain multi-céréales pour saucer

Terrine de gibier maison

confit d'oignon et pain aux noisettes

Escalope ou civet (150gr env.)

garniture de chasse complète

(service sur plat)

Parfait glacé à l'absinthe

(ou tout autre dessert de notre carte)

Thé ou café avec sa petite touche gourmande

Nos grands vins à petit prix pour sublimer votre chasse

Pour l'apéritif

Divona Johanniter, AOC Côtes de l'Orbe, Grand Cru 2024,	50cl	20.-
Producteur : Famille Y.C. Martin, Bavois	1dl	6.-

Le Divona, issu du Bronner et du Gamaret, est un sépage blanc. Il apporte au vin douceur et onctuosité. Le Johanniter est un cépage apparenté au Riesling, il est fort avec une excellente vivacité. Tous deux sont résistants contre les maladies de la vigne, les traitements sont donc réduits au minimum protégeant ainsi la nature.

Les Gourmands de la Cave des Vignerons de Bonvillars (fût de chêne)

Gamaret Gourmand, Bonvillars Grand Cru	2022	75cl	42.-
		1dl	8.-
Merlot Gourmand, Bonvillars Grand Cru	2023	75cl	42.-
		50cl	30.-
		1dl	8.-
Cabaret Gourmand, Vin de pays (le préféré du patron !)	2022	75cl	42.-
	2023	50cl	30.-
	2022	1dl	8.-