
Hôtel de la Gare

La Petite Gilberte

de Courgenay

La Carte

LES ENTREES

Potage du jour		Fr. 5.—
Salade verte	Petite	Fr. 5.—
	Grande	Fr. 8.50
Salade mêlée	Petite	Fr. 6.50
	Grande	Fr. 12.—
Salade campagnarde (Croûtons, lardons, tomates, gruyère, oignons)		Fr. 14.50
Cocktail de crevettes		Fr. 13.50
Croûte aux morilles, ½ port.		Fr. 14.50
Jambon à l'os, crudités		Fr. 13.50
Vol-au-vent aux chanterelles		Fr. 16.—
Terrine Maison, crudités		Fr. 14.50
Filet de perche du Chef, ½ port. (Pommes vapeur)		Fr. 16.50

Menu « Petite Gilberte »

**Terrine Maison
Crudités**

Entrecôte de bœuf aux morilles

Pommes frites

Légumes de saison

Dessert

Fr. 44.—

LES POISSONS

Filets de truite aux fines herbes (Pommes vapeur, légumes)	Fr. 17.—
Filets de perche du Chef (Pommes vapeur, légumes)	Fr. 28.50
Scampis à l'indienne (Riz Basmati)	Fr. 39.—
Scampis à la provençale (Riz Basmati)	Fr. 39.—

LES VIANDES

TELLERGERICHTE

Feuilleté de cuisses de grenouilles	Fr. 18.50
Steak de boeuf, sauce au poivre (Légumes de saison)	Fr. 24.50
Steak de bœuf aux chanterelles (Légumes de saison)	Fr. 26.50
Entrecôte de bœuf aux chanterelles (Légumes de saison)	Fr. 33.50
Entrecôte de bœuf aux fines herbes (Légumes de saison)	Fr. 29.—
Entrecôte aux morilles (Légumes de saison)	Fr. 36.50
Magret de canard sauce moutarde (Légumes de saison)	Fr. 28.—
Escalope de porc panée (Légumes de saison)	Fr. 21.—
Filet mignon de porc, sauce aux chanterelles (Légumes de saison)	Fr. 29.—
Filet mignon de porc, sauce aux morilles (Légumes de saison)	Fr. 32.—
Jambon à l'os chaud (Frites, salade)	Fr. 19.—

Toutes nos viandes peuvent être accompagnées de frites, pâtes ou riz

Portion de frites	Fr. 6.—
--------------------------	----------------

LE MENU ENFANTS

KINDERMENU

Chicken nuggets, frites (Dessert)	12.—
---	-------------

Provenance des viandes : Suisse, Australie
Provenance des poissons : Suisse, Pologne, Norvège

L'ASSIETTE FITNESS

Steak de bœuf, crudités Fr. 22.50

L'ASSIETTE VEGETARIENNE

Assiette de légumes Fr. 15.—

Vol-au-vent aux chanterelles, crudités Fr. 22.50

Nouilles aux légumes et morilles Fr. 23.—

Croûte aux morilles Fr. 25.—

LES PETITS EN-CAS

Planche Gilberte La portion Fr. 12.50
(Lard, saucisse, fromage)

Assiette de fromage (3 sortes)

Menu du jour
Fr. 15.50

Assiette du jour
Fr. 12.—

LES VINS OUVERTS

VINS BLANCS

	1 dl	5 dl
La Côte "Vieux Fusil"	2.80	14.—
Fendant	3.20	16.—
Epresses	4.20	21.—
Frizzantino	2.80	14.—

VINS ROSES

Rosé Romand	2.60	13.—
Œil de Perdrix	4.10	20.50

VINS ROUGES

Côtes-du-Rhône	2.60	13.—
Gamay	3.20	16.—
Goron	3.20	16.—
Dôle	3.60	18.—
Brouilly	4.—	20.—

LES VINS EN BOUTEILLES

VINS BLANCS

Riesling Sylvaner "Clos des Cantons"	2001	Bt.	39.—
St-Saphorin	2003	Bt.	40.—
Johannisberg	2003	Bt.	36.—
Dôle blanche "Le Pichet"	2003	5 dl.	20.50

VINS ROSES

Garanoir "Clos des Cantons"	2002	Bt.	39.—
Œil-de-Perdrix (NE)	2003	Bt.	39.—
Œil-de-Perdrix (Vully) *	2003	Bt.	33.—

* (Action de soutien traumatisés cérébraux)

VINS ROUGES

Pinot Noir "Clos des Cantons"	2002	Bt.	39.—
Pinot Noir du Valais	2003	Bt.	36.—
Pinot Noir du Valais « Le Pichet »	2003	5 dl	21.—
Dôle du Valais	2002	Bt.	34.—
Cornalin	2003	Bt.	49.—
Cornalin « Le Pichet »	2003	5 dl	31.50
Humagne "Le Pichet"	2003	5 dl.	28.—
Syrah Cabernet Sauvignon "Le Pichet"	2003	5 dl	29.—
Juliéas	2003	Bt.	32.—
Bourgogne Pinot Noir	1999	Bt.	33.—
Savigny-les-Beaunes	2000	Bt.	51.—
Côtes-de-Beaune-Village	1999	Bt.	48.—
Château Malmaison (Moulis AOC)	1998	Bt.	53.—

LE CHAMPAGNE

Champagne Vendôme (brut)	Bt.	69.—
--------------------------	-----	------

Menu N° 301 à Fr. 24.—

Salade verte

Poulet frais du pays
Gratin dauphinois
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 302 à Fr. 24.—

Salade verte

Cuisse de poulet frais au jus
Pâtes
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 303 à Fr. 24.50

Salade mêlée

Cuisse de lapin au four sauce moutarde
Purée de pommes de terre
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 304 à Fr. 24.50

Salade mêlée

Filet de poisson au vin blanc
Pommes vapeur
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 305 à Fr. 25.—

Salade mêlée

Jarret de porc à la bordelaise
Purée de pommes de terre
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 306 à Fr. 28.—

Salade mêlée

Escalope de dinde à la crème
Spätzlis maison
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 307 à Fr. 25.—

Salade verte

Piccata milanaise
Spaghettis au beurre

Dessert

Menu N° 308 à Fr. 26.—

Salade composée

Roulé de porc à la crème
Pommes sautées
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 309 à Fr. 27.—

Salade mimosa

Bœuf bourguignon
Pommes mousseline
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 310 à Fr. 28.—

Salade mimosa

Tranche de bœuf au jus
Pommes au four
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 311 à Fr. 28.—

Salade mêlée

Emincé de porc à la zurichoise
Pâtes
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 312 à Fr. 28.—

Potage

Emincé de poulet Casimir (Curry)
Riz pilaf

Dessert

Menu N° 313 à Fr. 28.50	Salade mêlée Paupiettes de bœuf aux échalotes Riz aux légumes Dessert
Menu N° 314 à Fr. 29.—	Salade mêlée Filet de St Pierre aux fines herbes Pommes vapeur Légumes de saison Dessert
Menu N° 315 à Fr. 31.—	Petite salade Gilberte, lardons, croûtons Filet de porc sauce moutarde Spätzlis maison Carottes vichy Dessert
Menu N° 316 à Fr. 34.—	Salade verte et croûtons Bœuf braisé Purée de pommes de terre Légumes de saison Dessert
Menu N° 317 à Fr. 36.—	Salade mêlée Magret de canard sauce moutarde Gratin dauphinois Légumes de saison Dessert
Menu N° 318 à Fr. 39.—	Petite assiette de hors d'œuvre Rôti de veau sauce champignons Pommes duchesse Légumes de saison Dessert

Menu N° 319 à 40.—

Terrine Maison garnie

Bœuf braisé à la jurassienne
Spätzlis maison
Carottes glacées

Dessert

Menu N° 320 à 42.—

Melon et jambon cru (saison)

Escalope de veau à la crème
Spätzlis maison
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 321 à 44.—

Petite salade Gilberte

Consommé au Porto

Roulée de veau sauce moutarde
Pommes soufflées
Gratin de légumes

Dessert

Menu N° 322 à 46.—

Petite salade mêlée

Filet de merlan en feuilleté

Faux- filet de porc aux champignons
Riz aux légumes et échalotes

Dessert

Menu N° 323 à Fr. 51.—

Salade mimosa

Feuilleté de filet de St-Pierre farci

Sorbet abricot

Faux-filet de porc sauce moutarde
Pommes croquettes
Légumes du maraîcher

Dessert

Menu N° 319 à 40.—

Terrine Maison garnie

Bœuf braisé à la jurassienne
Spätzlis maison
Carottes glacées

Dessert

Menu N° 320 à 42.—

Melon et jambon cru (saison)

Escalope de veau à la crème
Spätzlis maison
Légumes de saison

Dessert

Menu N° 321 à 44.—

Petite salade Gilberte

Consommé au Porto

Roulée de veau sauce moutarde
Pommes soufflées
Gratin de légumes

Dessert

Menu N° 322 à 46.—

Petite salade mêlée

Filet de merlan en feuilleté

Faux- filet de porc aux champignons
Riz aux légumes et échalotes

Dessert

Menu N° 323 à Fr. 51.—

Salade mimosa

Feuilleté de filet de St-Pierre farci

Sorbet abricot

Faux-filet de porc sauce moutarde
Pommes croquettes
Légumes du maraîcher

Dessert

Menu N° 324 à Fr. 58.—

. Petite salade Gilberte

Filets de perche aux fines herbes
Pommes vapeur

Roulé de veau sauce forestière
Spätzlis maison
Panier de légumes

Vacherin glacé

Menu N° 325 à Fr. 64.—

Consommé à la Royale

Feuilleté aux chanterelles

Petite salade mêlée

Braisé de bœuf au Porto, garni
Gratin dauphinois
Panier de légumes

Ronde des fromages

Dessert

Menu N° 326 à Fr. 67.—

Terrine Maison au Calvados, garnie

Feuilleté de grenouilles

Sorbet prune

Magret de canard sauce moutarde
Pommes soufflées
Panier de légumes

Ronde des fromages

Fraises surprises

Menu N° 327 à Fr. 69.—

. Petite salade Gilberte

Filet de perche aux fines herbes

Sorbet Wodka

Filets mignons de porc aux chanterelles

Spätzlis maison

Légumes du maraîcher

Ronde des fromage

Ananas au caramel chaud

Sur demande : Historique de la Petite Gilberte présenté par Mme Eliane Chytil.
Durée : env. 40 min. (Français ou allemand)
Fr. 100.—