

MENU BHV BISTROT

(1 entrée 64.-) (2 entrées 78.-) (3 entrées 92.-)

MISE EN BOUCHE

SALADE GOURMANDE AUTOMNALE

Foie gras, terrine de chevreuil, jambon sec de cerf

ou

TERRINE DE CHEVREUIL

Oignons confits, pickles

ou

ŒUF PARFAIT DU CHEF THOMAS

Crème de panais, marrons et noisettes grillées

FILET MIGNON DE CERF SAUCE GRAND VENEUR CRÉMÉE

Garniture de chasse traditionnelle maison

ou

ENTRECÔTE DE SANGLIER GRILLÉE SAUCE POIVRADE

Garniture de chasse traditionnelle maison

ou

FILETS DE PERCHE, SAUCE AU VIN JAUNE DU JURA

Pommes frites fraîches et légumes de saison

FROMAGES ou TARTINE DE TÊTE DE MOINE

DESSERT au choix à la carte ou café gourmand + 3.9 chf

MENU BHV ÉPICURIEN

(1 entrée 78.-) (2 entrées 92.-) (3 entrées 106.-)

MISE EN BOUCHE

FOIE GRAS DE CANARD

Au torchon, chutney de fruits, coulis de mangue

ou

CARPACCIO DE CERF

Filet d'huile d'olive à la truffe et parmesan

ou

RAVIOLES à la fine farce de truffes blanches

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR

Garniture de chasse traditionnelle maison

ou

SUPRÊME DE VOLAILLE AU VIN JAUNE ET MORILLES

Purée de pommes de terre, carotte fane

ou

DUO SAUMON GRILLÉ ET FOIE GRAS POÊLÉ

Purée de pommes de terre au sel fumé, légumes de saison

PLATEAU DE FROMAGES ou TARTINE TÊTE DE MOINE

DESSERT au choix à la carte ou café gourmand + 3.9 chf



La Carte

Brasserie Hôtel de Ville

SOLUTION POUR VOS CADEAUX :

Bons Cadeaux, Bouteilles

10% de remise sur vos bons cadeaux achetés lors du repas à utiliser dès le lendemain.

OUVERTURE TARDIVE LES SOIRS DE WEEK-END

NOUVELLE SALLE : VISITER NOTRE CARNOTZET

MENU ENFANT

18.-

HACHÉ DE BŒUF
ET POMMES FRITES FRAÎCHES

ou

TAGLIATELLES CARBONARA

COUPE DE GLACE 2 BOULES

ASSIETTE SEULE 15.-

LES DESSERTS ET FROMAGES

PLATEAU DE FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS		16.-
OMELETTE NORVÉGIENNE MAISON flambée en salle à la fine de Cognac		13.-
LA TRADITIONNELLE TARTE TATIN glace vanille et caramel au beurre salé		13.-
TARTE GANACHE CHOCOLAT GRAND CRU glace fleur de lait et coulis de framboise		13.-
MOELLEUX AU CHOCOLAT glace vanille et crème chantilly		13.-
PARIS-BREST mousse légère praliné, caramel au beurre salé et noisettes grillées		13.-
CRÈME BRÛLÉE à la cassonade et vanille bourbon	Nature 10.-	Flambée à l'absinthe 12.-
PARFAIT GLACÉ À L'ABSINTHE		12.-
TIRAMISU DE NOTRE PÂTISSÈRE à la crème de marrons, arrosé de café en salle		13.-
PROFITEROLES à la glace vanille, chocolat noir pâtissier et crème chantilly		13.-
VERMICELLES À LA CRÈME DE MARRONS, meringue, glace vanille, chantilly		13.-
CARPACCIO D'ANANAS crumble et glace vanille		12.-
BABA AU RHUM ET SA BOUTEILLE DE RHUM		15.-
CAFÉ GOURMAND café, thé ou infusion compris		15.-
GLACES: Vanille, Chocolat, Pistache, Café, Fraise, Marron, Noisette, Caramel, Absinthe		4.-
SORBETS: Framboise, Citron, Abricot, Poire	Supplément Chantilly 3.-	4.-
COUPES SORBETS ET ALCOOL EN TROMPE-L'ŒIL: Abricot / Abricotine ou Poire / Williamine ou Citron / Limoncello		16.-



CÔTÉ FRAÎCHEUR

ENTRÉE

SALADE VERTE DU MARCHÉ	8.-
SALADE BRASSERIE Œuf parfait, lardons, croûtons	15.-
SALADE GOURMANDE AUTOMNALE 	21.-
Foie gras, terrine de chevreuil, jambon sec de cerf	
FRICASSÉE DE CHAMPIGNONS	17.-
Servi sur toasts, crème au Chasselas et œuf de caille	
SOUPE DE COURGE AUX MARRONS 	15.-

PLAISIRS DE BRASSERIE

À PARTAGER

HUITRES FINES DE CLAIRES Demi-douzaine 18.- Douzaine 29.-
OS À MOELLE À LA CROQUE AU SEL PAIN GRILLÉ 18.50
FLAMMENKÛCHE ALSACIENNE 24.-
ESCARGOTS DE BOURGOGNE Demi-douzaine 13.- Douzaine 22.-
PLANCHE DE JAMBON SEC DE CHASSE Demi 18.- Grande 28.-
PLANCHE DE JAMBON ET FROMAGE Demi 18.- Grande 28.-

NOS EMBLÉMATIQUES

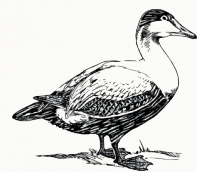
ENTRECÔTE DE BOEUF GRILLÉE BEURRE CAFÉ DE PARIS Servie sur plat, pommes frites fraîches et légumes de saison, petite salade verte servie en entrée	48.-
COEUR DE FILET DE BOEUF AUX MORILLES SAUCE CRÈME FAÇON BHV Servie sur plat, pommes frites fraîches, légumes & Petite salade verte servie en entrée Façon Rossini supplément de 8.- chf : Escalope de foie gras poêlée et truffes noires	59.-
SUPRÊME DE POULARDE AU VIN JAUNE ET MORILLES La Purée de la BHV, carottes fanes glacées	44.-
ÉMINCÉ DE COEUR DE RIS DE VEAU ET ROGNONS, SAUCE BHV La Purée de la BHV, carottes fanes glacées	39.-
TARTARE DE BOEUF SUISSE Coupé au couteau, servi avec frites, beurre et toasts Version truffe noire + 8.- chf	37.-



LES CLASSIQUES DU CHEF THOMAS EN ENTRÉE

ENTRÉE

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON , brioche maison, chutney aux fruits, coulis à la mangue	23.-
ESCALOPES DE FOIE GRAS POÊLÉES , poire pochée	23.-
ŒUF PARFAIT DE LA FERME SCHAFRÖTH , crème de panais, marrons, noisettes	16.-
SAUMON GRAVLAX MAISON , mayonnaise de wasabi, crème acidulée	18.-
TERRINE DE CHEVREUIL , oignons confits et pickles 	16.-
CARPACCIO DE CERF , parmesan et huile d'olive aromatisée de truffe blanche d'Alba 	21.-
TARTARE DE THON ROUGE & AVOCATS , crème fraîche acidulée, sauce vierge	22.-



DE MER ET D'EAU DOUCE



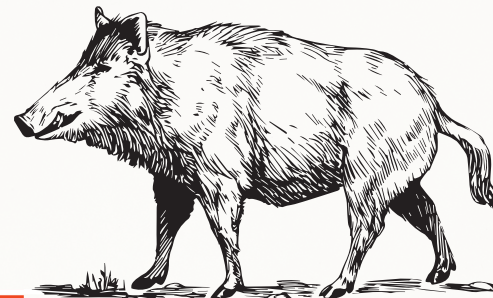
FILETS DE PERCHE SAUCE AU VIN JAUNE Pommes frites fraîches et légumes	37.-
DUO SAUMON ET FOIE GRAS POÊLÉ Purée de pommes de terre au sel fumé, légumes de saison	39.-
TATAKI DE THON ROUGE AU SÉSAME ET SOJA Pâtes fraîches aux graines de sésame et salicornes au beurre	38.-

PÂTES ET PLATS VÉGÉTARIENS

	ENTRÉE	PLAT
TAGLIATELLES AUX SOT-L'Y-LAISSÉS DE POULET ET MORILLES	23.-	33.-
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE TRUFFES 	17.5	29.-
Crème acidulée et tuile de parmesan		
RAVIOLES À LA FINE FARCE DE CERF ET CHAMPIGNONS	16.-	28.-
Marrons, crème acidulée et tuile de parmesan		
ASSIETTE DE GARNITURE CHASSE MAISON 		28.-

LA CHASSE MAISON

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR Garniture de chasse traditionnelle maison	48.-
FILET MIGNON DE CERF SAUCE GRAND VENEUR CRÉMÉE Garniture de chasse traditionnelle maison	38.-
SOURIS DE SANGLIER CONFITE AUX ÉPICES Garniture de chasse traditionnelle maison	38.-



ENTRECÔTE DE SANGLIER GRILLÉE SAUCE GRAND VENEUR Garniture de chasse traditionnelle maison	36.-
CIVET DE CERF FAÇON GRAND-MÈRE Façon grand-mère : croûton, lardons, oignons grelots, champignons Garniture de chasse traditionnelle maison	35.-
BURGER NOIR GASTRONOMIQUE FAÇON ROSSINI, FOIE GRAS POÊLÉ Fumé sous cloche, steak de cerf, mayonnaise noire à la truffe, pommes frites fraîches	38.-

Garniture de chasse traditionnelle maison :
Spätzlis, purée de courge, chou rouge, choux de Bruxelles, poire aux airelles, marrons, raisins

LES ACCOMPAGNEMENTS ET LES SAUCES

- POMMES FRITES FRAÎCHES • TAGLIATELLES FRAÎCHES
- MESCLUN DE SALADE • LÉGUMES • GARNITURE DE CHASSE

- PURÉE DE POMMES DE TERRE AU SEL FUMÉ

SAUCES CHAUDES : • BEURRE CAFÉ DE PARIS • GRAND VENEUR • GIBIER

- VIN JAUNE • (MORILLES À LA CRÈME 12.- CHF)

SAUCES FROIDES : • MAYONNAISE • MOUTARDE

5.- PAR GARNITURE SUPPLÉMENTAIRE



Une équipe dévouée, composée de 14 personnes tous à 100%. Dont 8 personnes diplômées d'école hôtelière

Nous vous accueillons tous les jours de 11 h 30 à 14 h 00 et 18 h 30 à 22 h 00. Dimanche fermé.

Nous tenons à la disponibilité de notre clientèle la traçabilité de nos viandes ainsi qu'une carte contenant la liste des allergènes contenus dans nos plats et desserts

Prix nets en TTC – Service compris