

Ouvert 7j/ 7j de 07h00 à 24h00

Petit Déjeuner de 07h00 à 10h00

Déjeuner de 12h00 à 13h45

Dîner de 19h00 à 21h45

Plusieurs salles sont à votre disposition (de 10 à 100 personnes) pour vos banquets, mariages, anniversaires et séminaires.

Plat du Jour	CHF 18. —
Plat du Soir	CHF 20. —
Menu de la Semaine	CHF 32. —

Propositions supplémentaires plat du jour à midi

Filet de Bœuf Nature 100gr	CHF 20. —
----------------------------	-----------

Sur réservation minimum 4 personnes

Paëlla	CHF 31. —
Bacalhau à Brás	CHF 29. —

Suggestions

Les Entrées

Salade Mêlée petite	CHF 7. —
Salade Mêlée portion	CHF 13. —
Salade de Tomates	CHF 6. —
Carpaccio de Bœuf	CHF 20. —
Assiette Charcuterie	CHF 21. —
Assiette de Viande Séchée	CHF 21. —
Potage du Jour	CHF 10. —

Les Salades

Provençale	olives, poivrons, anchois, basilic, concombres, tomates, salade croquante	CHF 18. 50
Sri-Lankaise	poulet au curry, raisins, oignons, tomates, ananas, pommes, salade croquante	CHF 21. —
Grand-mère	lard, fromage, croûtons, œuf dur, tomates, salade croquante	CHF 22. —
Pleurotes	pleurotes, tomates, concombres, salade croquante	CHF 21. —
Niçoise	thon, sardines, olives, anchois, tomate, œuf dur, salade croquante	CHF 22. —
Matelote	crevettes, saumon, tomates, salade croquante	CHF 22. —
Drapeau Italien	mozzarella, concombres, tomates, basilic, huile d'olive, salade croquante	CHF 21. —
Calypso	crevette sauce cocktail, tomates, œuf dur, salade croquante	CHF 21. —
Chèvre Chaud	croûtons de chèvre gratinés, salade croquante	CHF 21. —
Grecque	fêta, tomates, olives, concombres, poivrons, oignons, salade croquante	CHF 21. —

Plats froids

Roastbeef Froid	CHF 20. —
Roastbeef Froid avec Frites et Salade	CHF 25. —
Steak Tartare	CHF 28. —
Steak Tartare avec Frites et Salade	CHF 33. —

Les Steaks de Fromage

Nature	CHF 20. —
À l'œuf	CHF 22. —
À la tomate	CHF 22. —
All'arrabbiata	CHF 22. —
Au jambon	CHF 23. —
Au lard	CHF 23. —

Les Röstis

(30 Minutes, seulement le soir)

Bernoise	lard, oignons	CHF 22. —
Œuf au Plat	Œufs au plat	CHF 22. —

Risottos

Nature	CHF 20. —
Champignons	CHF 22. —
Asperge	CHF 22.—

Les Viandes

Steak de Bœuf	CHF 25. —
Filet de Bœuf Nature	CHF 34. —
Filet de Bœuf au Poivre Concassé	CHF 35. —
Entrecôte de Cheval	CHF 27. —
Suprême de Volaille	CHF 22. —

Fondues Chinoises (*à partir de 2 personnes ; à midi, sur réservation*)

avec crudités, 2 services de viande et frites	CHF 28. —
avec crudités, viande à volonté et frites	CHF 36. —
avec crudités, 2 services de viande, frites et dessert	CHF 36. —
avec crudités, viande à volonté, frites et dessert	CHF 41. —

Les Poissons

Filet de Perche avec Frites et Salade	CHF 28. —
Escalope de saumon	CHF 27. —
Sole entière	CHF 29. —
Gambas Maison	CHF 31. —
Gambas Décortiquées	CHF 33. —

Les Sauces à Choix

Sauce à la Moutarde	CHF 4. 50
Sauce aux 4 Poivres	CHF 4. 50
Sauce aux Morilles	CHF 8. 50
Sauce aux Champignons	CHF 4. 50
Sauce à la crème Citronnée	CHF 4. 50

Les Garnitures à Choix

Gratin Dauphinois	Pâtes
Frites	Légumes
Riz	Pommes nature

HOTEL
CALVY
LE MOULIN A POIVRE

Café-Restaurant

Tous nos plats principaux sont servis avec une salade.

Les Pâtes

Tagliatelle à la bolognaise		CHF 22. —
Tagliatelle à la Napolitaine		CHF 20. —
Tagliatelle all'arrabbiata		CHF 20. —
Tagliatelle à la sauce champignons		CHF 22. —
Tagliatelle à la sauce morilles		CHF 27. —
Tagliatelle al pesto		CHF 23. —
Tortellini ricotta épinard al pesto		CHF 24. —
Raviolis farcis aux Bolets	Sauce Napolitaine	CHF 22. —
Raviolis farcis aux Bolets	Sauce aux Champignons	CHF 24. —
Raviolis farcis aux bolets	Sauce aux Morilles	CHF 29. —
Raviolis farcis à la Viande	Sauce Napolitaine	CHF 21. —
Raviolis farcis à la Viande	Sauce all'arrabbiata	CHF 22. —
Raviolis farcis à la Viande	Sauce aux Champignons	CHF 23. —
Raviolis farcis à la Viande	Sauce aux Morilles	CHF 28. —

Les Pizzas

Pizza Margherita	CHF 15. —
Pizza 4 fromages	CHF 18. —

Menu enfants (jusqu'à 12 ans)

(avec salade ou légumes)

Jambon, frites	CHF 12. —
Escalope de poulet, frites	CHF 12. —
Pizza Margherita	CHF 12. —
Spaghettis bolognaise	CHF 12. —
Spaghettis tomate	CHF 12. —

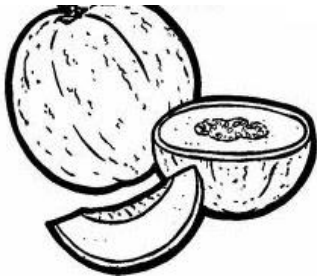
Les Desserts

Flan Caramel Maison	CHF 7. —
Mousse au Chocolat Maison	CHF 7. —
Tiramisu	CHF 7. —
Pâtisserie	CHF 7. —
Trio de Fromage	CHF 8. —
Panna Cotta	CHF 7. —

Les Glaces

La Boule	CHF 3. —	
<i>Vanille</i>	<i>Chocolat</i>	
<i>Mocca</i>	<i>Pamplemousse Rose</i>	
<i>Pruneau</i>	<i>Citron</i>	
Supplément Chantilly ou Chocolat ou Arrosage	CHF 2. —	
Pruneau Sorbet Pruneau, Eau de vie de Prune	CHF 9. —	
Colonel Sorbet Citron, Vodka	CHF 9. —	
Pamplemousse Sorbet Pamplemousse Rose arrosé	CHF 9. —	
Coupe Danemark Glace Vanille, sauce Chocolat avec Chantilly	CHF 9. 50	
Coupe Café Glacé Glace Mocca, Café avec Chantilly	CHF 9. —	
Willy (Glace Enfant) Glace Vanille avec un jouet surpris	CHF 5. 50	
Igloo Glace Vanille enrobée de Chocolat, caramel	CHF 7. —	
Cassata	CHF 7. —	

Gâteau d'anniversaire sur demande



La Carte des printemps – d'été

(du 15 Mars au 30 Septembre)

Vitello Tonato Nature	CHF 21. —
Vitello Tonato avec Frites et Salade	CHF 26. —
Melon Nature	CHF 11. —
Melon au Porto	CHF 15. —
Melon et Jambon Cru	CHF 19. —

HOTEL
CALVY
LE MOULIN A POIVRE
Café-Restaurant
La Chasse est arrivée

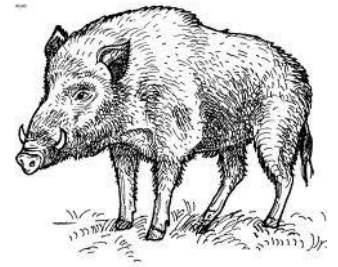
La Carte d'automne – d'hiver
(du 1^{er} Octobre au 14 Mars)

Choucroute Garnie

CHF24.—



La Chasse
(du 1^{er} Octobre au 20 décembre)



Filet de Perdreaux
Filet Mignon de Sanglier
Entrecôte de Cerf
Escalope de Chevreuil

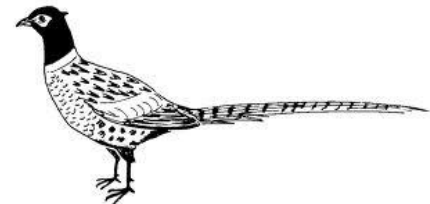
CHF 25.—
CHF 28.—
CHF 34.—
CHF 29.—

Sauce au choix :

Crème Balsamique
À la Diable

Garniture au choix :

Spätzli
Tagliatelles



Tous nos plats sont garnis de fruits et de confiture d'airelles.

Origine des Viandes :

Bœuf et Veau : Suisse et Allemagne

Volaille : Suisse et France

Cheval et Agneau : Europe

Origine des poissons :

Sole : Sénégal / Norvège

Saumon : Norvège

Filet de Perches : Estonie

Crevettes : Norvège / Canada

Morue : Portugal / Norvège