

# Restaurant

# Chez Bichon



**Restaurant fermé le mardi et le mercredi**  
**Vallée de la Brévine**  
**032/935.12.58**  
**[www.restaurant-chez-bichon-brévine.ch](http://www.restaurant-chez-bichon-brévine.ch)**  
**[nathalie.huguenin@bluewin.ch](mailto:nathalie.huguenin@bluewin.ch)**

Au cœur des sapins de la Vallée de la Brévine,  
dans une nature généreuse, découvrez le restaurant

« Chez Bichon »

lequel représente un arrêt idéal pour les randonneurs.

Dans le silence et le calme découvrez les quatre saisons ;

- des balades au travers de vastes espaces boisés
- des pistes cyclables dans l'été verdoyant
- le merveilleux soleil d'automne au bord du lac des Taillères
- et encore le ski nordique dans un cadre sibérien

Le restaurant est exploité depuis le 1<sup>er</sup> mai 1968, par la famille Huguenin, 1<sup>er</sup> génération Robert et Marie qui donnera le nom de « Chez Bichon » Noël 1971 transformé et agrandi, café rénové en juin 2011, construction de la terrasse en juillet 2012, toilette pour personnes à mobilité réduite 2013 et création d'une 2<sup>ème</sup> salle au 1<sup>er</sup> étage 2016

Situé à 1052m d'altitude, proche du Lac des Taillères,  
à quelques minutes du village de la Brévine et  
de la frontière française.

La famille Huguenin 2<sup>ème</sup> et 3<sup>ème</sup> générations, est une équipe parfaitement  
préparée à même de vous servir voir :

vous « Bichonner » des plats régionaux et en 2016 la 4<sup>ème</sup> générations à montrer le bout de son nez !!!

Elle vous remercie de porter votre choix sur son établissement et  
vous souhaite de passer un agréable moment à table.



Fermé le mardi et le mercredi.

Réservation souhaitée au 032/935.12.58

[www.restaurant-chez-bichon-brevine.ch](http://www.restaurant-chez-bichon-brevine.ch)

[nathalie.huguenin@bluewin.ch](mailto:nathalie.huguenin@bluewin.ch)

*Chers clients,*

*Nous vous rendons attentifs au fait que plus la commande est variée, plus l'attente sera longue et que toute modification d'un plat ou d'un mets peut entraîner un supplément de prix voire de l'attente.*

*En ce qui concerne les allergies : Merci de réserver votre plat !!!*

*Allergène : Veuillez demander conseil à notre personnel de service qui se fera un plaisir de répondre à vos attentes.*

*De la qualité avant tout :*

*Nous essayons de n'acheter que des produits de première fraîcheur, de les respecter au mieux lors de leurs préparations maison, de les mettre en valeurs pour vos yeux et papilles !!!*

Tous les Jeudis au menu (midi) Langue de bœuf sauce câpres CHF 18.00

## Propositions de saisons :

Tous les jours

## ~ Petite restauration ~

		Petit	Grand
Portion de frites ou portion de pâtes	CHF		6.00
Sandwich jambon	CHF	3.00	6.00
Sandwich salami	CHF	3.00	6.00
Assiette de fromages de la région	CHF	8.00	13.00
Assiette froide mélangée	CHF	15.00	19.00
Plat froid « à partir de 4 personnes »	CHF		10.- par pers
Saucisse sèche	CHF		9.00
Jambon cuit (froid) et salade mêlée	CHF		18.00
Fondue au fromage (Britchon)	CHF	16.00	20.00
Oeuf au plat la pièce	CHF		3.50

Sur réservation : (minimum 2 jours avant)

Fondue Chaux-des-Taillères	CHF		23.00
(Fondue dans le pain, échalote et lard)			

		Petit	Grande
Croûtes au fromage (Avec ou sans jambon)	3 pains	CHF	21.00
	2 pains	CHF	16.00
Croûtes aux morilles*	3 pains	CHF	29.00
	2 pains	CHF	20.00
	1 pain	CHF	13.00
+ Potage		CHF	5.00
Potage du jour et pain		CHF	7.50
Potage du jour et pain + fromage		CHF	12.00
Omelette au jambon et salade mée		CHF	18.00
Omelette au fromage et salade mée		CHF	18.00
Petite / grande salade mée		CHF	7.00 12.00
Assiette de légumes chauds		CHF	18.00

*\* Information : Le prix actuel des morilles sèches  
est de 520.- le kg*



## Les entrées

Assiette de viande séchée et jambon cru	CHF	15.00
Croûte aux morilles 2 pains*	CHF	20.00
Roulades de jambon gratinées	CHF	14.00
Terrine de lapin, toasts et beurre	CHF	14.00
Terrine de chevreuil, toasts et beurre	CHF	14.00

## Les viandes

Côtelette de porc « Bichonnée »	CHF	25.50
Entrecôte	CHF	32.00
Entrecôte aux morilles*	CHF	45.00

Y compris avec potage (midi), salade mêlée,  
choix de légumes et pommes frites

*\* Information : Le prix actuel des morilles séchées  
est de 520.- le kg*



## Les viandes

### Une portion :

Tranche de veau	CHF	31.00
Tranche de veau aux morilles*	CHF	39.00
Filets mignons de porc aux morilles*	CHF	33.50
Filet de bœuf	CHF	32.00
Filet de bœuf aux morilles*	CHF	40.00

### Autres propositions de sauces pour les viandes :

Sauce aux poivres ou sauce à l'ail d'ours	CHF	3.50
---	-----	------

## Les viandes

### Double portion :

Tranche de veau	CHF	35.50
Tranche de veau aux morilles*	CHF	47.50
Filets mignons de porc aux morilles*	CHF	42.00
Filet de bœuf	CHF	40.00
Filet de bœuf aux morilles*	CHF	51.00

### Autres propositions de sauces pour les viandes :

Sauce aux poivres ou sauce à l'ail d'ours	CHF	5.50
---	-----	------

Y compris avec potage (midi), salade mêlée,  
choix de légumes et pommes frites

## ❧ Probenance des viandes ❧

Bœuf : Suisse ; Allemagne

Veau : Suisse

Porc : Suisse

Lièvre : Uruguay

Chevreuril : Suisse ; U.E.

Poulet : Suisse

Canard : France

Lapin : Suisse

Saumon : Norvège

Perche : Russie

Crevettes : petite Canada / grande Vietnam

Vallée de la Brévine Sibérie de la suisse record du froid -41,8



Païement accepté en euros

TVA incluse : 8.0%



## ❧ Desserts ❧

### ❧ Coupes de glaces Maison ❧

Café glacé avec crème	petit / grand	CHF	5.50 / 9.50
Colonel vodka		CHF	10.00
Coupe Danemark	petit / grand	CHF	6.00 / 10.00
Salade de fruit frais		CHF	10.00
Sorbet vieux marc raisins		CHF	10.00
Coupe Jamaïque et raisins		CHF	10.00
Coupe maison fruits frais		CHF	10.00
Coupe général « Whisky »		CHF	12.00

### Sorbets arrosés :

Abricot & Abricotine  
Cerise & Kirsch  
Citron & Vodka  
Fée verte & Absinthe  
Mocca & Baileys

Mirabelle & Mirabelle  
Poire & Williams  
Pomme & Liqueur de pomme  
Pruneau & Prune  
Framboise & Framboise

1 boule et liqueur	CHF	7.00
2 boules et liqueur	CHF	10.00

## ~ Nos desserts Maison ~

Cassata	avec alcool / sans alcool	CHF	9.00 / 8.00
Parfait glacé, flambé	avec alcool / sans alcool	CHF	9.00 / 8.00
Meringue chantilly ou double crème	petite/grande	CHF	8.00 / 10.00
Meringue glacée, chantilly	petite/grande	CHF	8.50 / 10.50
Meringue glacée, double crème	petite/grande	CHF	8.50 / 10.50
Vacherin cassis		CHF	9.00
Soufflé (parfait) glacé au Grand Marnier		CHF	9.00
Soufflé (parfait) glacé à l'absinthe		CHF	9.00
Frappé		CHF	8.50
Cornet à la crème		CHF	4.00
Le Panier garni de sorbets		CHF	12.00
Portion de fromages de la région	petite/grande	CHF	8.00 / 13.00

## ❧ Nos arômes de glaces et sorbets Maison ❧

### Portion de glace :

La boule	CHF	3.00
Supplément de crème chantilly	CHF	1.60
Dessert Surprise pour enfant (Figurine, boule de glace à choix, crème chantilly)	CHF	4.00

### Arômes glaces :

Abricot, Cannelle, Caramel, Chocolat, Framboise, Fraïse, Jamaïque, Menthe, Mocca, Noisette, Pistache, Rhubarbe, Vanille

### Arômes sorbets:

Ananas, Banane, Cassis, Cerise, Citron, Fée Verte, Melon, Mirabelle, Mûre, Poire, Pomme, Pruneau, Raisinet

Paiement accepté en euros

TVA incluse : 8.0%