

# 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 voire : vous « Bichonner » des plats régionaux et en 2016 et 2019 la 4<sup>ème</sup> générations a montré 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 ;  
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.***

**Allergène :**

***En ce qui concerne les allergies :***

- Merci de réserver votre plat en avance !***

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

**De la qualité avant tout :**

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

**Tous les Jeudis :** au menu (midi) Langue de bœuf sauce câpres CHF 19.50

**Saison Tripes :** Janvier, février et Mars

**Saison chasse :** Samedi du jeûne fédéral au 1<sup>er</sup> dimanche de décembre

**Pistes de pétanque et place de jeux extérieur**

(Le restaurant chez Bichon décline toute responsabilité en cas d'accident)

Les chiens ne sont plus acceptés depuis 2016 à l'intérieur

## ~Carte de saison :

|  |         | Petite   | Grande        |
|--|---------|----------|---------------|
| Planchette apéritif  |         | CHF      | 16.-          |
| Saucisse sèche   |         | CHF      | 9.-           |
| Croûtes aux morilles   | 3 pains | CHF      | 32.-          |
| Petite / grande salade mêlée   |         | CHF 7.50 | 12.50         |
| Portion de frites  |         | CHF      | 6.-           |
| Potage du jour et pain   |         | CHF      | 7.50          |
| Potage du jour et pain + fromage   |         | CHF      | 12.50         |
| Rösti campagnard (Compris potage ou salade mêlée)<br>(Jambon, fromage et œuf)      |         | CHF      | 25.-          |
| Assiette de légumes chauds   |         | CHF      | 21.-          |
| Assiette de légumes chauds + salade mêlée  |         | CHF      | 26.-          |
| Assiette de fromages de la région  |         | CHF 10.- | 14.50         |
| <b>Fondue Chaux-des-Taillères <u>Sur réservation</u> : à partir de 2 personnes</b> |         |          |               |
| (Fondue dans le pain, échalote et lard)  |         | CHF      | 23.50 p. pers |
| <b>Fondue (Fromage Britchon et Gruyère) à partir de 2 personnes</b>                |         |          |               |
|  |         | CHF      | 21.- p. pers  |
| Croûtes au fromage (Avec jambon)   | 3 pains | CHF      | 24.-          |
|  | 2 pains | CHF      | 18.-          |
| Œuf au plat la pièce   |         | CHF      | 3.50          |



## ~Les entrées :

|   |     |       |
|---|-----|-------|
| Croûte aux morilles 1 pain  | CHF | 14.-  |
| Croûte aux morilles 2 pains   | CHF | 23.-  |
| Carpaccio de bœuf<br>(Huile de colza au beurre, citron vert, gruyère des Sagnettes) | CHF | 17.-  |
| Roast-beef froid, sauce tartare   | CHF | 17.-  |
| Terrine de chevreuil, toasts et beurre  | CHF | 14.50 |

## ~En suggestion :

|   |     |            |             |
|---|-----|------------|-------------|
| Roast-beef froid sauce tartare, salade et frites  | CHF | Petit 24.- | Grand 28.50 |
| Carpaccio de bœuf, salade mêlée et frites<br>(Huile de colza au beurre, citron vert, gruyère des Sagnettes) | CHF | Petit 24.- | Grand 28.50 |

## ~Les viandes :

*Y compris avec potage ou salade mêlée, choix de légumes et pommes frites maison*

|                                     |     |      |                              |
|-------------------------------------|-----|------|------------------------------|
| Côtelette de porc « Bichonnée »     | CHF | 26.- |                              |
|                                     |     |      | Une portion / Double service |
| Filets mignons de porc aux morilles | CHF | 36.- | 47.-                         |
| Filet de bœuf nature                | CHF | 36.- | 47.-                         |
| Filet de bœuf aux morilles          | CHF | 45.- | 58.-                         |

## Autres propositions de sauces pour les viandes :

|   |     |      |      |
|---|-----|------|------|
| Sauce aux poivres ou sauce à l'ail d'ours | CHF | 3.50 | 5.50 |
|---|-----|------|------|



## Provenance 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



Paiement accepté en euros  
TVA incluse : 7.7%

~Desserts : Coupes de glaces et desserts Maison

|  |     | Petit                     | / | Grand          |
|--|-----|---------------------------|---|----------------|
| Café glacé avec crème  | CHF | 6.50                      | / | 10.50          |
| *Coupe Danemark (servit avec du chocolat chaud maison)                               | CHF | 7.-                       | / | 11.-           |
| Sorbet vieux marc raisins  | CHF |                           |   | 11.-           |
| Colonel vodka  | CHF |                           |   | 11.-           |
| Coupe Jamaïque, raisins et chantilly   | CHF |                           |   | 11.-           |
| Coupe général « Whisky »   | CHF |                           |   | 13.-           |
| *Meringue glacée, chantilly (Glaces mûre, coing)                                     | CHF | 9.50                      | / | 11.50          |
| *Meringue glacée, double crème (Glaces mûre, coing)                                  | CHF | 9.50                      | / | 11.50          |
| *Coupe maison fruits frais (Glaces mûre, coing et chantilly)                         | CHF |                           |   | 13.-           |
| Salade de fruit frais  | CHF |                           |   | 11.-           |
| Cassata  |     | sans alcool / avec alcool |   | CHF 9.- / 10.- |
| Parfait glacé, flambé mocca  |     | sans alcool / avec alcool |   | CHF 9.- / 10.- |
| Vacherin cassis, meringue écrasée  | CHF |                           |   | 10.-           |
| Soufflé glacé au Grand Marnier   | CHF |                           |   | 10.50          |
| Soufflé glacé à l'absinthe   | CHF |                           |   | 10.50          |
| Frappé (Arôme à choix)   | CHF |                           |   | 9.50           |
| Cornet à la crème  | CHF |                           |   | 5.-            |
| Le Panier garni de sorbets (fruits)  | CHF |                           |   | 13.50          |
| <b><u>Desserts de saison :</u></b>   |     |                           |   |                |
| *Coupe vermicelle, meringue écrasée<br>(Purée de marron, glace vanille et chantilly) | CHF | 9.50                      | / | 13.-           |
| *Chaud-froid et sa glace figue   | CHF |                           |   | 9.50           |
| *Moelleux au chocolat et sa glace framboise  | CHF |                           |   | 11.50          |
| Portion de fromages de la région   | CHF | 10.-                      | / | 14.50          |



\*Arômes différents supplément de 1.- merci

## ~Nos arômes de glaces et sorbets Maison :

### Portion de glace :

|  |     |      |
|--|-----|------|
| Une boule  | CHF | 4.-  |
| Deux boules  | CHF | 7.-  |
| Trois boules   | CHF | 10.- |
| Supplément de crème chantilly                                      | CHF | 1.60 |
| Supplément de crème double   | CHF | 2.50 |
| Dessert Surprise pour enfant<br>(Figurine, boule de glace à choix) | CHF | 4.50 |

### Arômes glaces :

Abricot, Cannelle, Caramel, Chocolat, Coing, Fée Verte, Figs, Framboise, Fraise, Jamaïque, Menthe, Mocca, Noisette, Pistache, Rhubarbe, Vanille

### Arômes sorbets:

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

### Sorbets arrosés :

|           |   |                  |
|-----------|---|------------------|
| Abricot   | & | Abricotine       |
| Cerise    | & | Kirsch           |
| Citron    | & | Vodka            |
| Coing     | & | Coing            |
| Fée verte | & | Absinthe         |
| Framboise | & | Framboise        |
| Mirabelle | & | Mirabelle        |
| Mocca     | & | Baileys          |
| Poire     | & | Williams         |
| Pomme     | & | Liqueur de pomme |
| Pruneau   | & | Prune            |
| Vanille   | & | Gentiane         |

|                     |     |      |
|---------------------|-----|------|
| 1 Boule et liqueur  | CHF | 8.-  |
| 2 Boules et liqueur | CHF | 11.- |





Paiement accepté en euros  
TVA incluse : 7.7

