

Restaurant

Chez Bichon



Restaurant fermé le mardi et le mercredi
Vallée de la Brévine
032/935.12.58
www.restaurant-chez-bichon-brévine.ch
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^{er} mai 1968, par la famille Huguenin, 1^{er} 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^{ème} salle au 1^{er} 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^{ème} et 3^{ème} générations, est une équipe parfaitement

préparée à même de vous servir voir :

vous « Bichonner » des plats régionaux et en 2016 la 4^{ème} 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

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 d'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 | | 22.00 |
| | 2 pains | CHF | | 16.00 |
| Croûtes aux morilles* | 3 pains | CHF | | 29.00 |
| | 2 pains | CHF | | 21.00 |
| | 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 | 21.00 |
| Roulades de jambon gratinées | CHF | 14.00 |
| Terrine de lapin, toasts et beurre | CHF | 14.50 |
| Terrine de chevreuil, toasts et beurre | CHF | 14.50 |

Les viandes

| | | |
|---------------------------------|-----|-------|
| Côtelette de porc « Bichonnée » | CHF | 25.50 |
| Entrecôte | CHF | 33.00 |
| Entrecôte aux morilles* | CHF | 46.00 |

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 | 32.00 |
| Tranche de veau aux morilles* | CHF | 39.00 |
| Filets mignons de porc aux morilles* | CHF | 34.00 |
| Filet de bœuf | CHF | 33.00 |
| Filet de bœuf aux morilles* | CHF | 41.00 |

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 | 36.50 |
| Tranche de veau aux morilles* | CHF | 48.50 |
| Filets mignons de porc aux morilles* | CHF | 43.00 |
| Filet de bœuf | CHF | 41.00 |
| Filet de bœuf aux morilles* | CHF | 52.00 |

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 : 7.7%

❧ 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 : 7.7%