

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 voire : vous « Bichonner » des plats régionaux et en 2016 et 2019 la 4^{ème} 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 & 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 18.50

Saison Tripes : Janvier, février et Mars

Saison chasse : Samedi du jeûne fédéral au 1^{er} 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		13.-
Saucisse sèche	CHF		9.-
Roast-beef, sauce tartare, pommes frites et salade	CHF	23.-	27.50
Vitello tonnato, pommes frites et salade	CHF	23.-	27.50
Carpaccio de bœuf, pommes frites et salade (Rebibes de gruyère et huile de colza au beurre)	CHF	23.-	27.50
Croûtes aux chanterelles fraîches	CHF		28.-
3 pains			
Croûtes aux morilles	CHF		31.-
3 pains			
Petite / grande salade mêlée	CHF	7.-	12.-
Portion de frites ou portion de pâtes	CHF		6.-
Potage du jour et pain	CHF		7.50
Potage du jour et pain + fromage	CHF		12.-
Rösti aux chanterelles fraîches (Compris potage ou salade mêlée)	CHF		24.-
Rösti campagnard (Compris potage ou salade mêlée) (Jambon, fromage et œuf)	CHF		24.-
Assiette de légumes chauds	CHF		20.-
Assiette de légumes chauds + salade mêlée	CHF		25.-
Assiette de fromages de la région	CHF	9.-	13.50
Fondue Chaux-des-Taillères <u>Sur réservation</u> : (minimum 2jours avant) (Fondue dans le pain, échalote et lard)	CHF		23.50
Fondue (Fromage Britchon et Gruyère)	CHF	17.-	21.-
Croûtes au fromage (Avec ou sans jambon)	CHF		23.-
3 pains			
2 pains	CHF		17.-
Œuf au plat la pièce	CHF		3.50
Omelette au jambon et salade mêlée	CHF		18.50
Omelette au fromage et salade mêlée	CHF		18.50

~Les entrées :

Croûte aux morilles 1 pain	CHF	13.-
Croûte aux morilles 2 pains	CHF	22.-
Croûte aux chanterelles fraîches 1 pain	CHF	12.-
Croûte aux chanterelles fraîches 2 pains	CHF	20.-
Roast-beef, sauce tartare	CHF	17.-
Vitello tonnato	CHF	17.-
Carpaccio de bœuf (Rebibes de gruyère, huile de colza au beurre)	CHF	17.-
Terrine de chevreuil, toasts et beurre	CHF	14.50

~Les viandes :

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

Côtelette de porc « Bichonnée »	CHF	25.50
Entrecôte nature	CHF	34.-
Entrecôte aux morilles	CHF	47.-

Une portion / Double service

Tranche de veau nature	CHF	32.50	39.50
Tranche de veau aux morilles	CHF	40.-	51.50
Tranche de veau aux chanterelles fraîches	CHF	37.-	48.50
Tranche de porc aux chanterelles fraîches	CHF	28.50	36.50
Filets mignons de porc aux morilles	CHF	35.-	46.-
Filet de bœuf nature	CHF	35.-	46.-
Filet de bœuf aux morilles	CHF	44.-	57.-

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.-	/	10.-
*Coupe Danemark (servit avec du chocolat chaud maison)	CHF	6.50	/	10.50
Sorbet vieux marc raisins	CHF	10.50		
Colonel vodka	CHF	10.50		
Coupe Jamaïque, raisins et chantilly	CHF	10.50		
Coupe général « Whisky »	CHF	12.50		
Meringue chantilly ou double crème	CHF	8.50	/	10.50
*Meringue glacée, chantilly (Glaces mûre, groseille)	CHF	9.-	/	11.-
*Meringue glacée, double crème (Glaces mûre, groseille)	CHF	9.-	/	11.-
*Coupe maison fruits frais (Glaces mûre, groseille et chantilly)	CHF	12.50		
Salade de fruit frais	CHF	10.50		
Cassata	sans alcool / avec alcool	CHF	8.50 /	9.50
Parfait glacé, flambé mocca	sans alcool / avec alcool	CHF	8.50 /	9.50
Vacherin cassis, meringue écrasée		CHF	9.50	
Soufflé glacé au Grand Marnier		CHF	10.-	
Soufflé glacé à l'absinthe		CHF	10.-	
Frappé (Arôme à choix)		CHF	9.-	
Cornet à la crème		CHF	4.50	
Le Panier garni de sorbets (fruits)		CHF	13.-	

Desserts de saison :

*Coupe vermicelle, meringue écrasée (Purée de marron, glace vanille et chantilly)		CHF	9.- /	12.50
*Marron chaud caramélisés et sa glace vanille		CHF	12.50	
Chaud-froid		CHF	9.-	
Portion de fromages de la région		CHF	9.- /	13.50

***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 (Figurine, boule de glace à choix, crème chantilly)	CHF	4.50

Arômes glaces :

Abricot, Cannelle, Caramel, Chocolat, Coing, Fée Verte, Figues, 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	7.50
2 Boules et liqueur	CHF	10.50



Paiement accepté en euros
TVA incluse : 7.7

