# funky mercredi

16/10

KUMO COLLAB x muga bo

## menu

dorade / wakame / gingembre

gyoza / courge / citronnelle

poitrine de porc / yuzu / soba / miso

matcha / citron / lime

50

## cocktail - vins

yang - hendricks / basilic thaï / thé vert
15

pinot blanc / maison du moulin
5

biceps / p-h soler
9

chèrouche / tsampon
9

réservations/infos
026 301 20 33
cafedelafonderie@gmail.com

CAFÉ DE LA FONDERIE

# Menu dégustation **couleurs d'automne 2019**

Les amuse-bouches
râpé de truffe du pays sur un syphon tiède à l'huile d'olive, explosion de canneberg à l'anis, beurre monté et épices torréfiées

Le crémeux de courge
sur une brunoise de butternut au safran et vinaigre balsamique, confiture de citron, glace et crunchy à la noisette grillée

Le carpaccio de cerf DE
déclinaison de panais, chips, brunoise et fine purée, argousier, huile de pépins de courge

L'entrecôte de chevreuil DE
et l'éfiloché d'épaule dans une feuille de chou, poire à botzi, purée de céleri à la vanille bourbon, spaetzli au sarrasin, jus au vin cuit

L'époisse de bourgogne
gelée au cidre et rooibos, pomme fondante, noix, tuile de pomme

Le pré-dessert

Les marrons et le cassis
sabaillon de marrons fumé au foin, coeur de cassis, meringue, papier de cassis

Le menu est servi à l'ensemble des convives de la table, afin que toute l'équipe puisse vous faire vivre et partager le meilleur de notre cuisine et de la saison.

| | |
|---|---|
| Menu complet | 95 |
| Menu fromage ou dessert | 85 |
| Menu 1 entrée, fromage ou dessert | 75 |

Nous travaillons uniquement des produits bruts frais, de qualité, de fournisseurs sélectionnés avec soin. Nous faisons tout maison. Nous vous proposons un menu où vous dégusterez le meilleur de notre cuisine. Nous gérons également nos stocks de la meilleure des manières afin de lutter contre le gaspillage. Pour assurer une qualité optimale, les arrivages de produits frais sont quotidiens, ce qui explique que parfois l'un de nos produits puisse momentanément manquer mais nous vous proposerons toujours une alternative équivalente.
Ce menu est adaptable si besoin pour les personnes végétariennes, souffrant d'intolérances au lactose/gluten ou ne pouvant manger un type de viande. Pour toutes questions liées aux allergènes, veuillez vous adresser à votre serveur en salle qui pourra regarder directement avec la cuisine afin de vous informer de la présence de ceux-ci dans l'un de nos plats.
Nous nous réjouissons de vous proposer notre cuisine, celle de notre passion.

L'équipe du Café de la Fonderie - Ben & Léo

# Vins & Menu **Proposition d'accord**

Vins, proposition d'accord

Escapade 2018
Spiezer alpine weinkultur,
Spiez, Vin de Pays Suisse - CH
riesling-sylvaner, vb 32-7, sauvignon blanc
un grand vin blanc au volume qui enrobe la bouche... vraiment unique ! chaires blanches, citron, pomme verte... se marie à merveille avec quelques épices
pour accompagner l'entrée de courge et glace noisette

Atlas 2015 BIODYNAMIQUE
La maison du moulin
La côte AOC - CH
chasselas, chardonnay, viognier
gourmand, expressif, granuleux... le chasselas apporte des notes citronnées et de tilleul, le chardonnay de la tension et le viognier de la rondeur...
pour accompagner le carpaccio de cerf au panais et argousier

Grain de velours 2016 BIODYNAMIQUE
La maison du moulin
La côte AOC - CH
pinot noir, gamay, gamaret
assemblage élevé 18 mois en barrique développant un nez et une bouche intense sur les fruits rouges et les épices... c'est précis et sensuel avec une bouche finale d'une grande amplitude
pour l'entrecôte de chevreuil et l'époisse de bourgogne

Vintage Rouge 2014 BIO
Mas amiel
Maury AOC - FR
grenache noire
en nez, fruits rouges confits, marmelade; belles notes de cassis, pointe d'accidité qui équilibre à merveille la bouche
pour accompagner le dessert

| | |
|---|---|
| Accord complet 4 verres | 35 |
| Accord 3 verres<br>(un des blancs à choix) | 25 |

# Petite carte de midi

## Entrées

Le velouté de champignons, 9/17
huile de persil plat,
noisettes, chantilly

La salade du moment 14/19
mesclun, bleu de grange-
neuve, raisins, quinoa,
noix torréfiées, potimarrons,
vinaigrette au miel
+ oeuf en basse température +2

## Plats

Le mijoté de chevreuil CH 19.5
jus au vin cuit et moutarde de
bénichon, spaetzli maison,
tombée de chou rouge aux
épices, pomme au gingem-
bre, purée de céleri

La courge butternut 19.5
cuite doucement à l'orange
et grillée, condiment aux
pignons, tomates séchées,
basilic et origan, risotto clas-
sique, fondue de poireaux,
purée de carotte

La pêche du jour grillée* 28
sur un bouillon à l'asiatique,
tombée de chou pointu,
shiitake, oreille de juda,
feuille de riz, shichimi,
rogues, riz

Le tartare de boeuf CH 27
classique...
câpres, cornichons, persil,
cognac, moutarde
+pdt/+salade 3/2

## Dessert

La crème-brûlée 7
en tarte au sarrasin
sorbet pruneau

*selon arrivage

# Grande Carte

Nous travaillons uniquement des produits bruts frais, de qualité, de fournisseurs sélectionnés avec soin. Nous faisons tout maison ; pour assurer une qualité optimale, les arrivages de produits frais sont quotidiens, ce qui explique que parfois l'un de nos produits puisse momentanément manquer. Nous essayerons toujours de vous proposer une alternative.
Pour toutes questions liées aux allergènes, veuillez vous adresser à votre serveur en salle qui pourra regarder directement avec la cuisine, afin de vous informer de la présence de ceux-ci dans l'un de nos plats. Pour les enfants, nous pouvons vous proposer la plupart de nos plats en demi-portion.

L'équipe du Café de la Fonderie - Ben & Léo

## Entrées

Le crémeux de courge 19
sur une brunoise de butternut au safran et vinaigre balsamique, confiture de citron, glace et crunchy à la noisette grillée

Le carpaccio de cerf DE 24
déclinaison de panais, chips, brunoise et fine purée, pickles de chanterelles, huile de pépins de courge

Le foi gras de canard des landes 25
mi-cuit, mariné au cognac le laurier d'appolon 2010, brioche maison, chutney aux fruits rouges

Le filet de truite en vapeur douce 19
espuma d'hollandaise au yuzu, chou kale, condiment au citron caviar, câprons, crumble de jambon de sanglier

## Plats

L'entrecôte de chevreuil DE 47
et l'éfiloché d'épaule dans une feuille de chou, poire à botzi, purée de céleri à la vanille bourbon, spaetzli au sarrasin,jus au vin cuit

Le rack de sanglier DE 42
panure aux épices, tombée de chou rouge vinaigrée, poire à botzi, purée de céleri à la vanille bourbon, spaetzli au sarrasin, jus au vin cuit

Les tagliatelles à la truffe et champignons sauvages 37
tagliatelles maison, pétales d'échalotes grillées, émulsion de parmesan et oignons, poêlée de champignons sauvages

Les filets d'omble chevalier CH 39
sur une pulpe de persil au beurre, vierge d'artichauts au citron et câpres, fleurs de courgette, ravioles au pesto rosso et ricotta

Le rossini revisité de veau CH 55
foie gras mi-cuit sous-vide, jus réduit de veau, gratin de pdt au romarin, tombée de poireau, carotte fane, oignon nouveau

## Fromage/Desserts

L'époisse de bourgogne 11
gelée au cidre et rooibos, pomme fondante, tuile de pomme

L'assiette de glaces et de sorbets 10
sélection du jour de trois sorbets et glaces de notre production maison

Le chou fourré 11
au caramel beurre salé, sorbet mangue-passion

Les marrons et le cassis 13
mousse de marrons fumée au foin, coeur de cassis, meringue, papier de cassis

# Carte des mousseux et cocktails

## Mousseux

Prosecco superiore - Asolo, Rive della chiesa 8/ 52
prosecco superiore DOCG - IT
glera

La cave se rebiffe pétillant 2016 NATUREL 9/ 59
Un saumon dans la Loire
Loire - FR
côt, gamay, grotteau

Moscato d'Asti 2017 7/ 47
Massimo Penna
Moscato d'asti DOP - IT
muscat

La Cuvée 16/ dl
Laurent-Perrier
Champagne - FR
chardonnay, pinot noir, pinot meunier

## Bouteilles

Cava brut nature reserva 2013 BIO 65
Chozas carrascal
Cava DO - ES
chardonnay, macabeo

Champagne Brut Tradition 99
Domaine Janisson & Fils
Verzenay - FR
pinot noir, chardonnay

## Cocktails

..

Apero Spritz
aperol, prosecco, soda 10

Belle Giselle
liqueur artisanale de gin-gembre, coing et citron vert, prosecco, menthe fraîche 11

Moscow Mules
vodka, menthe, lime, ginger beer 12

Fonderie
gingembre, agrumes, menthe, prosecco 12

## Vermouth

Alata rouge 10
Dry - aux plantes aromatiques
Valais - CH
vermouth, ginger beer, orange

Alata blanc 10
Dry - aux plantes aromatiques
Valais - CH
vermouth, tonic water, citron, romarin

# Carte des vins blancs et rosés

Nous vous proposons des vins inédits, qui varient au fil des saisons. Nous travaillons avec des domaines à taille humaine, respectant le savoir faire traditionnel et la terre qui nourrit la vigne.
Le vin et la bière sont autorisés aux personnes ayant 16 ans révolus et l'alcool fort/spiritueux aux personnes ayant 18 ans révolus.

## Ouverts

Chasselas Tradition 2018 BIODYN. 6/ 39
Le petit château
Vully AOC - CH
chasselas

Escapade 2018 11/ 69
Spiezer alpine weinkultur,
Spiez, Vin de Pays Suisse - CH
riesling-sylvaner, vb 32-7, sauvignon blanc

Atlas 2015 BIODYNAMIQUE 10/ 65
La Maison du Moulin
La Côte AOC - CH
chasselas, chardonnay, viognier

Cana 2018 9/ 59
Cantina settemaggio
IGT svizzera italiana - CH
sauvignon soyhières, merlot

Aligoté vieilles vignes 2017 8/ 52
Dom. Vincent Charache
Bourgogne aligoté C. - FR
aligoté

## Bouteilles

Fendant Herbsttag 2016 BIO 45 0.75 l
Romain Cipolla
Valais AOC - CH
chasselas

Sauvignon blanc 2017 BIODYNAMIQUE 55 0.75 l
Le petit château
Vully AOC - CH
sauvignon

Prestige 2016 BIODYNAMIQUE 59 0.75 l
Le petit château
Vully AOC - CH
chardonnay, sauvignon blanc

Traminer 2017 BIODYNAMIQUE 69 0.75 l
Javet - javet
Vully AOC - CH
traminer

Naître de la terre 2016 VINATURA 39 0.5 l
Caroline Dubuis
Valais AOC - CH
petite arvine

Heida 2016 BIO 59 0.75 l
J.-R. Germanier/ G. Besse
Valais - CH AOC
savagin blanc

Chardonnay 2017 79 0.75 l
Hansruedi Adank
Graubünden AOC - CH
chardonnay

Art grand cru 2015 BIODYNAMIQUE 89 0.75 l
La Maison du Moulin
La Côte AOC - CH,
chardonnayRosé

## Rosés

Les Caprices de Clémentine 2017 5.5/ 37
Ch. les Valentines
C.-de-Provence. AOC - FR
cinsault et grenache

Œil de Perdrix 2017 8/ 52
Boris Keller
Neuchâtel AOC - CH
pinot noir

BAM NM 72 mag
La Maison du Moulin,
Coinsins, VDP Suisse
pinot noir

# Carte des vins rouges

## Ouverts

Les 3 Grappes 2018 BIODYNAMIQUE 7.5/49
Le petit château
Vully AOC - CH
garanoir, gamaret, pinot noir

Noblesse 2017 BIODYNAMIQUE 13/82
Le petit château
Vully AOC - CH
merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon

Grain de velours 2016 BIODYNAMIQUE 12/79
La Maison du Moulin
La Côte AOC - CH,
pinot noir, gamay, gamaret

Pinot noir 2017 9/59
Hansruedi Adank
Graubünden AOC - CH
pinot noir

Les claux rouges 2016 7.5/49
Dom. R. Usseglio & fils
Côte du Rhone AOP - FR
mourvèdre, grenache, syrah

## Bouteilles / Suisse

Aime Terre de Mur 2016 BIODYNAMIQUE 69
Javet - javet 0.75 l
Vully AOC - CH
pinot noir barrique

Initial 2014 BIODYNAMIQUE 129
Le petit château 0.75 l
Vully AOC - CH
diolinoir, merlot, syrah, cabernet sauvignon

Gamarhone Naître de la Terre 2016 VINATURA 45
Caroline Dubuis 0.5 l
Valais AOC - CH
gamaret, syrah

Syrah 2017 59
Domaine Cornulus 0.70 l
Valais AOC - CH
syrah

Pinot noir Bieltin 2016 69
Romain Cipolla 0.75 l
Valais AOC - CH
pinot noir élevé en barrique

Diolinoir « Schwarzhalz » 2017 65
Romain Cipolla 0.75 l
Valais AOC - CH
diolinoir

Cornalin « Neyrun » - Lux Vina 2016 89
Domaine des Chevaliers 0.75 l
Valais AOC - CH
cornalin

« W » Asssemblage rouge - Lux Vina 2014 95
Domaine des Chevaliers 0.75 l
Valais AOC - CH
gamaret, merlot, cabernet sauvignon

Cayas 2016 / 2011 99 / 139
Jean-René Germanier/ Gilles Besse 0.75 l
Valais AOC - CH
syrah

Prairial 2015 BIODYNAMIQUE 95
La Maison du Moulin 0.75 l
La Côte AOC - CH,
pinot noir

Vindala 2016 89
Cantina settemaggio 0.75 l
IGT svizzera italiana - CH
merlot

# Carte des vins rouges suite

Bouteilles / ailleurs

Gaudio Reserva 2014 BIO — 79
Bodega Ribafreixo — 0.75 l
Alentejo DOC - PT
alicante bouschet, touriga nacional

Chianti Classico 2015 BIO — 59
Querciabella — 0.75 l
Chianti classico DOCG - IT
sangiovese

Barolo 2012 — 85
Alessandro Veglio — 0.75 l
DOCG gattera - IT
nebbiolo

Kapitel 1 - 2016 NATUREL — 75
Christian Tschida — 0.75 l
Landwein - ÖS
zweigelt, cabernet franc

Cuvée la Gargone 2012 — 72
Dom. du Bouscat — 0.75 l
Ap. Bordeaux sup.
controlée - FR
merlot, cabernet sauvignon

Ormiale 2016 NATUREL — 89
AOC Grand vin de — 0.75 l
Bordeaux - FR
merlot, malbec, cabernet franc, cabernet sauvignon

Château Pontet-Canet 2012 BIO — 209
Appelation Pauillac — 0.75 l
contrôlée - FR
cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc, petit verdot

# Carte des vins desserts

Ouverts

| | | |
|---|---|---|
| Larme de douceur 2014 | | 6 |
| Le petit château | | 0.5 dl |
| Vully AOC - CH | | |
| chardonnay passerillé | | |
| Muscat vin doux naturel 2017 | | 6 |
| Xavier Vignon | | 0.5 dl |
| Beaumes de Venise AOP - FR | | |
| muscat petits grains | | |
| Sauternes - DV 2011 | | 6 |
| Ch. Doisy-Védrines | | 0.5 dl |
| App. Sauternes C. - FR | | |
| sémillon | | |
| Vintage Rouge 2014 BIO | | 6 |
| Mas amiel | | 0.5 dl |
| Maury AOC - FR | | |
| grenache noire | | |
| Vintage Blanc 2016 BIO | | 6 |
| Mas amiel | | 0.5 dl |
| Maury AOC - FR | | |
| grenache grise | | |
| Presidential | | 6 |
| C. Da Silva | | 0.5 dl |
| Porto - PT | | |
| touriga francesa, | | |
| touriga nacional | | |

# Carte des Gins

Le vin et la bière sont autorisés aux personnes ayant 16 ans révolus et l'alcool fort/spiritueux aux personnes ayant 18 ans révolus.

## Gin Tonic

Bombay Sapphire 12
Thomas Henry tonic water
lime, gingembre

Beefeater London Dry Gin 13
Thomas Henry tonic water
orange, genièvre

Bulldog London Dry Gin 14
Thomas Henry tonic water
pamplemousse, poivre timut

Plymouth Original Gin 14
Thomas Henry tonic water
citron, orange

Hendrick's Scotland Gin 15
Thomas Henry tonic water
concombre, poivre

The Botanist 22 Islay Water Dry Gin 16
Thomas Henry elderflower tonic water
thym, genièvre

Gin Saint.Laurent 16
gent's swiss root tonic water
lime, genièvre

Jinzu Scottish Made - Japan Inspired Gin 17
gent's swiss root tonic water
poivre sichuan, citron

Breil Pur Swiss Gin 17
gent's swiss root tonic water
menthe, genièvre

## Other mix

London Spritz 13
beefeater gin, Aperol, orange
Thomas Henry tonic water

# Carte des spiritueux

Grappa Di Barolo 9
Sibona
2 cl

Grappa Di Moscato 9
Sibona
2 cl

Grappa Di Amarone 9
Paesanella
2 cl

Grappa Oltre Il Vallo - Barbera 10
Berta - élevée
en fûts de whisky
2 cl

Amaretto biologico 8
Walcher
4 cl

Limoncello 6
il convento, sorrento IGP
4 cl

Tequila 6
Reposado Espolon
2 cl

Vieille prune suisse 8
Fassbind
2 cl

Abricotine 7
Morand
2 cl

Williamine 7
Morand
2 cl

Rhum 4 Islands Blend 8
Origin R
4 cl

Rhum 8 Years Old Jamaica 10
Origin R
4 cl

Rhum 12 Years Old Guyana 12
Origin R
4 cl

Single Malt Scotch Whisky 7 Years 12
Caol Ila
2 cl

Single Malt Scotch Whisky 10 Years 14
Jura
2 cl

Pedro Ximenez, Blanc 15 ans 12
Barrique
Ximenez spinola
4 cl

Brandy Single Barrel 16
Ximenez xpinola
2 cl

Cognac Vieille Réserve XO BIO 14
Decroix
2 cl