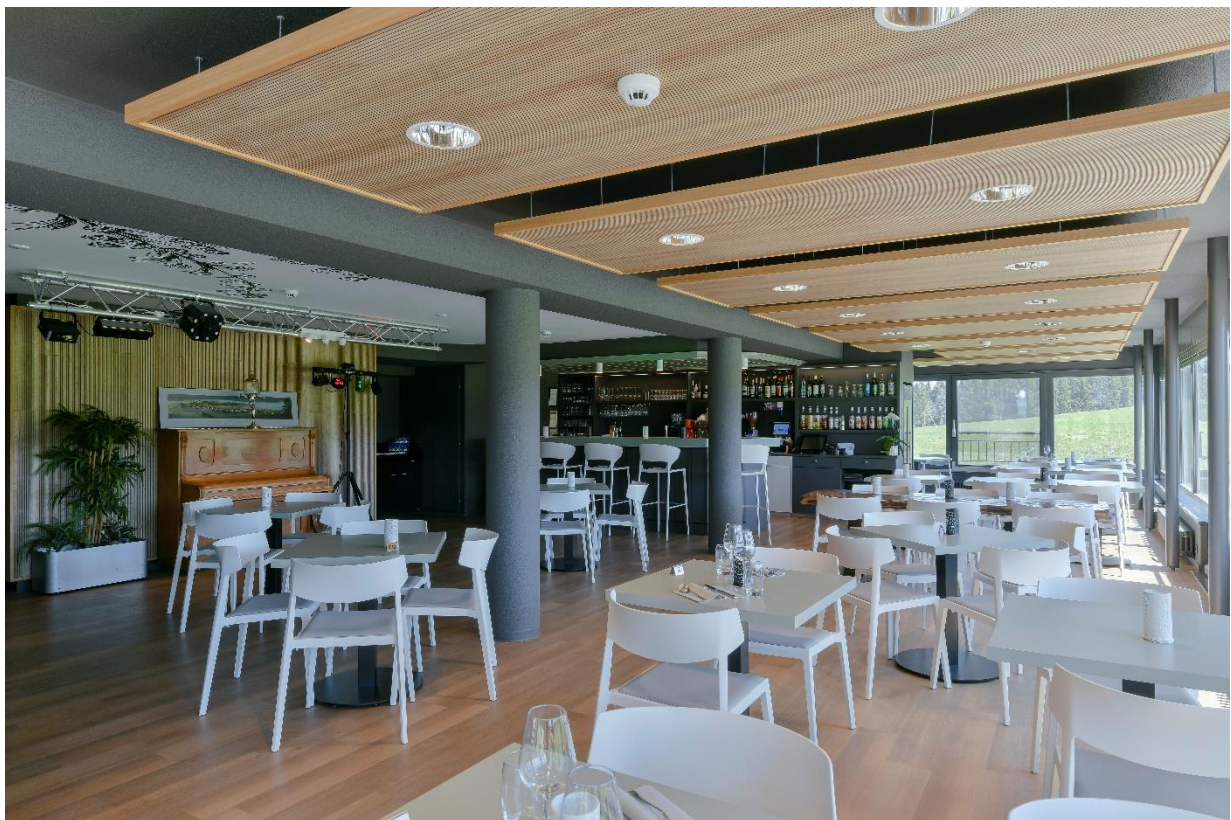


CAFE - RESTAURANT LA GRAND'BORNE

*et son équipe
vous souhaite la bienvenue et
bon appétit !*

LA CARTE



L'eau plate et gazeuse est offerte avec votre repas



Provenance de nos viandes
Bœuf, Porc et Poulet (Suisse et Pays européens)
Cheval (Argentine)
Cerf (Nouvelle Zélande et Espagne)
Kangourou (Australie)

Les entrées

Soupe de la Grand'Borne		8.-
Terrine campagnarde garnie		10.-
Escargots du Mont d'Or	la douzaine	20.-
	la demi-douzaine	12.-
Malakoff à la pièce		6.50
Salade verte		4.50
Salade mêlée		7.50
Salade Grand'Borne		12.-
<i>(Salade verte, tomates, œuf, croûtons, fromage et jambon)</i>		

Les viandes sur assiette

Médallions de bœuf		27.50
<i>(180 gr. de viande de bœuf)</i>		
Médallions de cheval		26.-
<i>(180 gr. de viande de cheval)</i>		
Médallions de cerf		27.50
<i>(180 gr. de viande de cerf)</i>		
Escalope panée		23.50
<i>(180 gr. de viande de porc)</i>		
Suprême de poulet		23.50
<i>(180 gr. de blanc de poulet)</i>		

Nos viandes sont servies avec pommes frites, salade et/ou une sauce à choix

Nos sauces

Marchand de vin, beurre maître d'hôtel ou morilles (+ CHF 5.-)

Chambres double à CHF 70.- la nuitée
Chambres simple à CHF 60.- la nuitée

Les fondues à la viande

Fondue vigneronne Grand'Borne

(Bœuf, Cheval et Poulet)

250gr/personne

29.⁵⁰

Soyez créatifs en choisissant une, deux ou trois viandes parmi le choix ci-dessous pour votre fondue

Bœuf, Cerf, Poulet, Cheval

250gr/personne

32.⁵⁰

Nos sauces

Ail, cocktail et tartare

Les ardoises

Soyez gourmands et créez votre ardoise en choisissant deux mets ci-dessous :

Gambas, Kangourou ou Poulet

125gr.

16.-

Bœuf ou Cerf

125gr.

18.-

Cheval

125gr.

17.-

(un supplément de CHF 6.- sera perçu si un seul choix était fait)

Nos fondues et nos ardoises sont servies avec une salade et au choix, des pommes frites, des country cuts, des röstis ou du gratin

Nos ardoises imaginées pour vous

Chasseur

125 gr. de cerf et 125gr. de kangourou

Servie avec pommes frites et salade verte - Sauce au choix

34.-

La Grand'Borne

125 gr. de bœuf et 125gr. de cheval

Servie avec galette de rösti et salade verte - Sauce au choix

35.-

Poséidon

250 gr. de gambas

Servie avec pommes frites et salade verte - Sauce au choix

32.-

Nos sauces

Marchand de vin, beurre maître d'hôtel ou morilles (+ CHF 5.-)

Les Tartares (au cognac, whisky ou vodka)

Tartare de bœuf 200gr.	30.-
Tartare de cheval 200gr.	28.-
Tartare de cerf 200gr.	30.-

Assaisonnements

Moutarde, ketchup, huile, sel, poivre, Worcester, jaune d'œuf, tabasco, cornichons et oignons
Anchois et câpres sur demande.

Nos tartares sont servis avec une salade, des toasts, des frites et du beurre

Nos spécialités

Jambon à la borne Servi avec gratin dauphinois et ratatouille maison	26. ⁵⁰
La Gamelle du Douanier (Ragoût de bœuf vaudois aux légumes) Servie avec pommes frites et salade verte	23. ⁵⁰
Filets de perche meunière Servis avec pommes frites et salade verte	28. ⁵⁰

***Salle de 60 places au rez inférieur pour
assemblées, anniversaires, mariages, etc.
Demandez nos propositions de menus***

Nos spécialités au fromage

Fondue au fromage Fondue moitié-moitié de la fromagerie Tyrode à l'Auberson	19. ⁵⁰
Malakoffs garnis 3 malakoffs maison servis avec salade verte	19.-
Croûte au fromage Grand'Borne Pain, fromage, jambon et œuf	19. ⁵⁰
Croûte aux champignons (selon arrivage)	23. ⁵⁰

Nos tagliatelles

Mode Carbonara (Crème, œuf, lardons et parmesan)	19.-
Sauce forestière (Les champignons à Edmond)	19.-
Sauce napolitaine (À la tomate)	16.-

Pour les enfants (jusqu'à 13 ans)

Pâtes à la tomate	8. ⁵⁰
Steak haché, pommes frites	11. ⁵⁰
Jambon, pommes frites	10. ⁵⁰
Nuggets maison, pommes frites	10. ⁵⁰

**Une salle de jeux avec billard et babyfoot se
trouve à l'entrée de l'Hôtel
Elle est disponible à tout moment....**

Nos desserts

- Vacherin glacé à l'absinthe et aux morilles 8.50
- Vacherin glacé pistache / vanille 8.50
- Vacherin glacé vanille / fruits des bois 8.50
- Mousse au chocolat 7.50
- La Fée verte flambée 7.50
- Crème brûlée 7.50
- Meringues à la crème double 9.50
- Coupe Danemark 8.50
- Café gourmand 10.50

Choix de boules de glace, la boule

La boule



Chocolat



Pistache



Caramel



Fraise



Vanille



Sorbet Citron



Sorbet Poire



Sorbet Abricot

3.20

Notre sélection de la Cave du Château de Valeyres – Benjamin Morel

VINS BLANCS

PRELUDE

Cépage : Chasselas

Présentation : Vin d'apéritif fruité et élégant, présentant le terroir des Côtes de l'Orbe dans son côté typé agrumes.

Accompagnement : Idéal en apéritif

50cl	17.50
70cl	24.50

DORAL

Cépage : Doral (Chasselas - Chardonnay)

Présentation : Cépage suisse original issu du croisement des fleurs de Chasselas et de Chardonnay.

Accompagnement : Apéritif et gastronomie

50cl	19.50
70cl	29.50

VIN ROSE

ŒIL DE PERDRIX

Cépage : Pinot noir

Présentation : Rosé issu de pinot noir, vin élégant fruité et riche en bouche.

Accompagnement : Apéritif, viandes blanches, pizza, cuisine asiatique.

50cl	18.50
70cl	26.50

VINS ROUGES

CUVEE D'ORIGINE

Cépage : Gamay

Présentation : Gamay expressif, sur le fruit, finesse et simplicité. À déguster en toute décontraction.

Accompagnement : Apéritif, grillades, servi frais en été.

Accord particulier : Charcuterie du terroir

50cl	18.50
70cl	26.50

CUVEE CHARLES DAVID

Cépage : Assemblage de Pinot-noir, Gamay, Gamaret et Garanoir

Présentation : Vin rouge aux arômes de petits fruits, structure souple et légère en bouche pour une finale aux tanins relativement discrets.

Accompagnement : Apéritif dinatoire, charcuterie, repas variés.

50cl	19.50
70cl	27.50

LA CUVÉE DU BARON

Cépage : Pinot Noir

Présentation : Vin rouge aux arômes de fraise et petits fruits, structure souple avec une trame tannique présente et bien équilibrée.

Accompagnement : Apéritif dinatoire, nos viandes sur ardoise

50cl	18. ⁵⁰
70cl	26. ⁵⁰

LE COURSON

Cépage : Assemblage de Gamaret et Garanoir

Présentation : Vin rouge coloré intense aux notes de cerises rouges. Très souple en bouche, tannins amples et soutenus.

Accompagnement : Apéritif dinatoire, viandes rouges, cuisine méditerranéenne. Vin à large possibilité d'accord.

50cl	19. ⁵⁰
70cl	27. ⁵⁰

DE GALLERA

Cépage : Assemblage de Gamaret et Garanoir élevé en barrique de chêne français pendant une durée de 11 mois.

Présentation : Vin rouge très coloré aux notes de torréfaction. Complexe et puissant en bouche avec en finale un côté légèrement épicé.

Accompagnement : Vin gastronomique accompagnant idéalement des mets riches et parfois épicés. Vin à large possibilité d'accord.

70cl	37. ⁵⁰
------	-------------------



Notre sélection du Vignoble Cousin à Concise – Guy Cousin

VINS BLANCS

LES LACUSTRES

Cet assemblage de chasselas élevé sur lies et de pinot blanc élevé partiellement en fût permet à ce cru d'accompagner les poissons, les mets au fromage ou diverses entrées froides.

70cl 26.⁵⁰

CUVEE BLANCHE

Cet assemblage aromatique légèrement doux est composé de muscat blanc, riesling-silvaner, chardonnay, doral, pinot blanc doux et solaris surmaturé. Idéal lors d'apéritifs conviviaux et festifs lorsqu'on recherche un peu de douceur.

50cl 23.⁵⁰

VINS ROUGES

CUVEE ROUGE

Assemblage de gamay, gamaret, pinot noir et galotta, ce cru croquant et fruité est le compagnon de la planchette à l'apéritif, d'une croûte aux champignons, d'un jambon avec gratin ou d'une belle soupe.

70cl 26.⁵⁰

PINOT NOIR

Ce pur pinot noir est vinifié avant de garantir l'élégance, la fraîcheur et la finesse de ce délicat cépage. Il peut accompagner l'apéritif, les diverses fondues, la charcuterie ou les grillades.

70cl 33.⁵⁰

GAYA

Assemblage de gamaret, merlot, galotta et cabernet, élevé entre 15 et 18 mois en fût de chêne. Ce vin corsé et fruité s'apprécie avec toutes les viandes rouges et les plats mijotés.

70cl 38.⁵⁰



Les Boissons

Thés-Cafés

Thé noir		3.-
Infusions diverses		3.-
Café		3.-
Renversé		3. ⁵⁰
Cappuccino		4. ⁵⁰
Chocolat chaud		4. ³⁰
Ovo chaude		4. ³⁰

Eaux minérales plates ou gazeuses (offerte en cas de repas)

Eau gazeuse ou plate (bouteille)	30cl	3.-
	1 lt.	5.-
Limonade au choix, divers parfums	30cl	3.-
	1 lt.	5.-

Fraise
Citron
Grenadine rouge
Petits fruits

Framboise
Menthe Verte
Passion
Cassis

Boissons en bouteille

Coca-cola	33cl	4. ⁵⁰
Coca-cola zero	33cl	4. ⁵⁰
Rivella bleu/rouge	33cl	4.-
Sinalco	33cl	4.-
Schweppes tonic	25cl	4.-
Jus de pomme	33cl	4.-
Nectars Michel (Orange, pêche, abricot, pamplemousse ou tomate)	20cl	4. ⁵⁰

Boissons au verre

	2dl	3dl	5dl
Thé froid citron	2. ⁵⁰	3. ⁵⁰	5.-
Thé froid pêche	2. ⁵⁰	3. ⁵⁰	5.-
Coca Cola	2. ⁵⁰	3. ⁵	5.-
Jus d'Orange	2. ⁵⁰	3. ⁵⁰	5.-
Lait chaud ou froid	2. ⁵⁰	3. ⁵⁰	5.-

Bières pression

Boxer Spéciale	2. ⁹⁰	3. ⁷⁰	5. ⁴⁰
Boxer Picon	3. ¹⁰	4.-	5. ⁹⁰

Bières bouteille

Fraîcheur Blanche	33dl	6. ⁸⁰
Feldschlösschen sans alcool		5.-

Apéritifs

	%vol	cl	
Ricard	45	2	4.-
Pastis	45	2	4.-
Suze	20	4	5.-
Campari	23	4	5. ⁵⁰
Spritz	11	4	6. ⁵⁰
Kir		4	4. ⁵⁰
Bloody Mary		4	8. ⁵⁰
Pontarlier	45	2	4.-
Martini blanc/rouge	15	4	5. ⁵⁰
Cynar	16.5	4	5. ⁵⁰
Fernet Branca	21	2	4.-
Porto	19	4	4. ⁵⁰
Appenzeller bitter	17	4	4. ⁵⁰

Digestifs - Whiskys

	%vol.	cl	
Pomme/Pruneau/Poire/Kirsch	43	2	4.-
Abricotine	37.5	2	4.-
Bailey's	17	4	6. ⁵⁰
Gin	37.5	4	6. ⁵⁰
Grappa	44	2	4.-
Calvados/Armagnac	40	2	5.-
Malibu	21	4	6. ⁵⁰
Rhum brun	40	4	6. ⁵⁰
Vodka	40	4	6. ⁵⁰
Whiskys	40	4	6. ⁵⁰
Whiskys de marque	40	4	9. ⁵⁰
Limoncello	30	4	6. ⁵⁰

Vins ouverts

	1dl	2dl	3dl	5dl
<u>Blanc</u>				
Chasselas de Bonvillars	3. ¹⁰	6. ²⁰	9. ³⁰	15. ⁵⁰
Chardonne	3. ¹⁰	6. ⁶⁰	9. ⁹⁰	16. ⁵⁰
<u>Rosé</u>				
Œil de Perdrix Bonvillars	3. ⁴⁰	6. ⁸⁰	10. ²⁰	17.-
<u>Rouge</u>				
Salvagnin	3. ²⁰	6. ⁴⁰	10. ²⁰	16.-

La Valote Fornoni 54%

La passion et l'amour pour un produit qu'il garde au fond dans son cœur. Fini les soucis du temps où il était clandestin, ce temps de folie : enfin, Lucien Fornoni présente sans gêne son produit. Ces longues années de clandestinité ont forgé la force de celui qui crée une absinthe « telle qu'on la buvait au temps de la clandestinité et selon la même recette » (Mais maintenant avec des plantes du Val de Travers...)

La Petite traditionnelle 53%

A Couvet, Gaudentia Persoz fût la première femme à distiller légalement de l'Absinthe. Aujourd'hui, dans sa maison de Couvet, Madame Persoz produit quatre types d'absinthes et toute une série de produits dérivés, ainsi que des fontaines et liqueurs.

Le Père François 55%

L'Elixir du Pays des Fées est fabriqué par une petite entreprise familiale, spécialisée dans la vente de boissons et implantée à Fleurier depuis 35 ans, la société Bezençon Boissons.

L'interdiction de l'absinthe ayant été levée, François Bezençon, fondateur de l'entreprise, collectionneur passionné de tous les objets anciens et archives ayant trait à l'absinthe a souhaité, avec deux de ses fils, développer sa propre marque d'absinthe.

La Clandestine 53%

Elaborée à partir d'une recette authentique datant de 1935, La Clandestine a été l'une des premières absinthes distillées au Val-de-Travers depuis la légalisation de la «bleue» le 1er mars 2005.

Produit mis sur le marché pour la légalisation de l'absinthe le 1er mars 2005, plus de dix plantes en composent la recette. Une grande richesse des arômes et dans un deuxième temps une persistance de l'amertume sont ses caractéristiques principales.

L'Angélique 68%

Après deux années de succès avec ses produits de base, la distillerie Artemisia fut la première à remettre sur le marché Suisse une absinthe de couleur verte teintée par des plantes naturelles. Son nom, Angélique Fée verte, vient du fait de l'utilisation de racine d'Angélique et aussi parce que c'est le prénom de la fille du producteur. Elle a été produite pour répondre à une demande d'une partie de la clientèle qui préfère les absinthes plus puissantes en plantes et moins anisée. La couleur est obtenue par une macération de distillat d'absinthe dans des plantes aromatiques de couleur verte pour en extraire la chlorophylle. Après filtration, le macéré est ajouté à l'absinthe distillée pour donner une légère couleur verte.

La Vraie 52%

C'est aux Bayards, petit village de campagne dans le haut du Val-de-Travers, que Pierre-André Currit distille selon une recette ancestrale. Passionné, il distille son absinthe, la vraie, le samedi, ainsi que lors de certaines fêtes régionales : les désalpes, les rencontres... N'hésitez pas à venir rencontrer ce distillateur accueillant afin de passer un excellent moment dans ce cadre verdoyant.

La Coquine 69%

L'absinthe Benoît 53° a vu le jour en pleine période de clandestinité. En possession d'une vieille recette, je me suis pris au jeu de quelques essais. Avec l'aide d'un bon copain ferblantier, nous avons fabriqué mon premier alambic. Dès lors, j'avais tout ce qu'il me fallait pour perpétrer ce produit mythique du Val-de-Travers.

L'Impériale 60%

Arrière-petit-fils d'ouvrier chez Pernod à Couvet, 2ème génération de droguiste, Pierre-André Virgilio ne pouvait que « tremper » dans ce monde de distillateurs. De par leur profession de droguiste, P.-A. Virgilio et sa femme ont brassé des tonnes de plantes pour les clandestins de l'époque, et lors de la levée de l'interdiction, plus rien ne les retenait d'avoir leur propre breuvage, dans la pure tradition des recettes. L'absinthe de l'Herboriste à 53° fut la première, un apéritif pour les connaisseurs, riche en plantes médicinales, qui développe un bouquet aromatique et parfumé.

