

CAFE - RESTAURANT LA GRAND'BORNE

MONTEZ, RESPIREZ

*vous souhaite la bienvenue et
bon appétit !*

LA CARTE



L'eau plate et gazeuse est offerte avec votre repas

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, croutons, fromage et jambon)</i>		

Les viandes sur assiette

Médallions de bœuf		27. ⁵⁰
<i>(180 gr. de viande de bœuf, servis avec pommes frites, salade et une sauce à choix)</i>		
Médallions de cheval		26.--
<i>(180 gr. de viande de cheval, servis avec pommes frites, salade et une sauce à choix)</i>		
Médallions de cerf		27. ⁵⁰
<i>(180 gr. de viande de bœuf, servis avec pommes frites, salade et une sauce à choix)</i>		
Escalope panée		23. ⁵⁰
<i>(180 gr. de viande de porc panée, servie avec pommes frites, salade et une sauce à choix)</i>		
Suprême de poulet		23. ⁵⁰
<i>(180 gr. de blanc de poulet, servi avec pommes frites, salade et une sauce à choix)</i>		

Nos sauces : Sauce aux morilles, Marchand de vin ou Beurre Maître d'Hôtel

Chambres double à CHF 90.-- la nuitée
Chambres simple à CHF 65.-- la nuitée

Les fondues à la viande

Fondue vigneronne Grand'Borne

29.⁵⁰

(Bœuf, Cheval et Poulet) 250gr. par personne, servie avec pommes frites et salade verte

Ou bien créer votre fondue en choisissant une, deux ou trois viandes parmi le choix ci-dessous

Bœuf Cerf Poulet Cheval

250gr/personne 32.⁵⁰

Nos fondues à la viande sont servies avec 3 sauces (ail, cocktail et tartare)

Nos fondues à la viande sont servies avec une salade d'accompagnement et au choix, des frites, des country cuts, roestis ou du gratin

Les ardoises

Choisissez deux viandes parmi le choix ci-dessous

(un supplément de CHF 6.-- sera perçu si une seule viande est choisie)

Gambas	125gr. CHF 16.--	Boeuf	125gr. CHF 18.--
Kangourou	125gr. CHF 16.--	Cerf	125gr. CHF 18.--
Poulet	125gr. CHF 16.--	Cheval	125gr. CHF 17.--

Nos ardoises sont servies avec une salade d'accompagnement et au choix, des pommes frites, des country cuts ou du gratin.

Nos sauces : Sauce aux morilles, Marchand de vin ou Beurre Maître d'Hôtel

Nos ardoises imaginées pour vous

Chasseur 125 gr. de cerf et 125gr. de kangourou

34.--

Servi avec pommes frites et salade verte - Sauces au choix

La Grand'Borne 125 gr. de bœuf et 125gr. de cheval

35.--

Servi avec galette de roesti et salade verte - Sauces au choix

Poséidon 250 gr. de gambas

32.--

Servi avec pommes frites et salade verte - Sauces au choix

Les Tartares (au cognac, whisky ou vodka)

Tartare de bœuf 200gr. 30.--

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

Tartare de cheval 200gr. 28.--

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

Tartare de cerf 200gr. 30.--

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

Nos tartares sont servis avec des toasts, des frites, du beurre, une salade d'accompagnement

Nos spécialités

Jambon à la borne 26.⁵⁰

Servi avec gratin dauphinois et ratatouille maison

La Gamelle du Douanier 23.⁵⁰

(Ragoût de bœuf vaudois aux légumes) Servie avec pommes frites et salade verte

Filets de perche meunière 28.⁵⁰

Servis avec pommes frites et salade verte

**Salle de 60 places au rez inférieur pour
assemblées, anniversaires, mariages, etc.
Demander 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.--
Croque Grand'Borne , servi avec salade Tomme poêlée, galettes de roesti	23. ⁵⁰
Croûte au fromage Grand'Borne Pain, fromage, jambon et œuf	19. ⁵⁰
Croûte aux champignons (selon arrivage)	23. ⁵⁰

Nos tagliatelles

A la Carbonara (crème, œuf, lardons et parmesan)	19.--
Sauce forestière (les champignons à Edmond)	19.--
Sauce napolitaine (à la tomate)	16.--

Pour les enfants

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

-öl köZUt4 zlkuétztlkr4e

**Une salle de jeux avec billard et babyfoot se
trouve à l'entrée de l'Hôtel
Il 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
- Tarte du jour 6.50
- Café gourmand 10.50

Choix de boules de glace, la boule

3.20



Chocolat



Pistache



Caramel



Fraise



Vanille



Sorbet Citron



Sorbet Poire



Sorbet Abricot

La Valote Fornani 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 de la part d'une partie de la clientèle qui préfère les absinthes plus puissantes en plante 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, ils distillent son absinthe, la vraie, le samedi ainsi que dans 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.

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 CHF 17.⁵⁰

70cl CHF 24.⁵⁰

DORAL

Cépage : Doral (Chasselas x Chardonnay)

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

Accompagnement : Apéritif et gastronomie

50cl CHF 19.⁵⁰

70cl CHF 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 CHF 18.⁵⁰

70cl CHF 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 CHF 18.⁵⁰

70cl CHF 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 CHF 19.⁵⁰

70cl CHF 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 CHF 18.⁵⁰
70cl CHF 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 CHF 19.⁵⁰
70cl CHF 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 CHF 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 permette à ce cru d'accompagner les poissons, les mets au fromage ou diverses entrées froides.

70cl CHF 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'apéritif conviviale et festif lorsqu'on recherche un peu de douceur.

50cl CHF 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 CHF 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 CHF 33.50

GAYA

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

70cl CHF 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 gazeuses maison (offerte en cas de repas)

Eau gazeuse ou plate	30cl	3. --	1lt.	5. --
Limonade au choix maison, parfum :	30cl	3. --	1lt.	5. --

Fraise

Menthe Verte

Petits fruits

Framboise

Grenadine rouge

Cassis

Citron

Passion

Boissons 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	20cl			4. ⁵⁰
(Orange, pêche, abricot, pamplemousse ou tomate)				

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	3.50	5.--
Jus d'Orange	2.50	3.50	5.--
Lait chaud ou froid	2.50	3.50	5.--

Bières pression

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

Bières bouteille

	cl		
Fraicheur Blanche	33cl		6. ⁸⁰
Feldschlosschen sans alcool	33cl		5. --

Apéritifs

	<i>%vol</i>	<i>cl</i>	
Ricard	45	2	4. --
Pastis	45	2	4. --
Suze	20	4	5. --
Campari	23	4	5. ⁵⁰
Spritz	11	4	6. ⁵⁰
Kyr		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 - Whiskies

	<i>%vol.</i>	<i>cl</i>	
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
Whiskies	40	4	6. ⁵⁰
Whiskies de marque	40	4	9. ⁵⁰
Limoncello	30	4	6. ⁵⁰

Vins ouverts

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



Provenance de nos viandes :
Bœuf, Porc et Poulet CH / EU
Cheval AR
Cerf NZ / ES
Kangourou AU