



**L'UNIQUE**  
R E S T A U R A N T



*L'Unique devise de notre établissement, la recherche constante de la qualité!*



*Bienvenue à notre chère clientèle dans ce restaurant Unique.*

*Notre volonté est de contenter chacun par une cuisine soignée  
dans le respect des produits et par une qualité de service constante.*

*Lors de grandes affluences, n'hésitez pas, au moment de votre commande,  
à nous dire si vos obligations vous empêchent de prendre le temps  
de profiter de cet endroit idyllique.*

*À ce moment-là, le personnel de service se fera un plaisir de vous guider  
vers des plats plus vite prêts et tout aussi délicieux  
qui répondront certainement à vos attentes.*

*À toutes et à tous, nous vous souhaitons un agréable moment !*



# *La chasse est arrivée!*

## *Les entrées chasse*

Tartare de cerf en mosaïque de figues

Fr. 21.00

Velouté automnal à l'émulsion de lentilles et ses dés de chevreuil

Fr. 19.00

Carpaccio de marcassin aux rebibes de l'Eivaz

Fr. 23.00

Aumônière de champignons des bois et sa minute de lièvre

Fr. 26.00





## *Les plats principaux de chasse*

Civet de chevreuil façon « Grand-Mère » Fr. 37.00

---

Noisettes de chevreuil « Saint-Hubert » Fr. 47.00

---

Filets de lièvre rôtis aux écorces d'orange et cannelle Fr. 45.00

---



Filet mignon de sanglier aux saveurs des sous-bois Fr. 47.00

---



Entrecôte de cerf à la « Diane poivrée » Fr. 49.00

---

Selle de chevreuil « Grand-Veneur » (au minimum 2 personnes) Fr. 61.00

---

## *Les desserts « Chasse »*

Vermicelles de marrons en Cage, glace vanille Fr. 14.00

---

Chaud-froid de pruneaux au vin rouge, glace cannelle Fr. 13.50

---

Assiette de l'Armailli Fr. 12.50

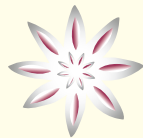
---

(poire à botzi, vin cuit, meringue, crème de la Gruyère, glace vanille)



# Les entrées

|  |           |
|--|-----------|
| L'Unique foie gras au torchon parfumé à l'abricot        | Fr. 25.00 |
| Salade du buffet   | Fr. 9.00  |
| Poêlée de champignons des bois aux saveurs de la Gruyère | Fr. 23.00 |
| Os à moelle gratiné à la moutarde de Meaux               | Fr. 17.00 |



# Les viandes

|                                       |           |
|---------------------------------------|-----------|
| Entrecôte de bœuf, sauce aux morilles | Fr. 44.00 |
| Magret de canard à l'érable et poivre | Fr. 37.00 |
| Emincé de foie de veau de l'Unique    | Fr. 34.00 |

*Tous nos plats sont servis avec les légumes du jour et à choix:  
pommes frites Maison • riz • gratin gruyérien.*

## Provenances de nos viandes

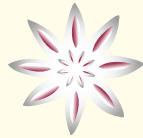
*Bœuf: Suisse • Veau: Suisse • Canard: France • Volaille: Suisse, Asie • Porc: Suisse, Italie*



# L'Unique Tartare de bœuf

|   |       |           |
|---|-------|-----------|
| Accompagné de toasts, beurre et frites Maison | 120 g | Fr. 24.00 |
|   | 180 g | Fr. 31.00 |

*Préparé avec soin sous vos yeux, pour vous convenir au mieux!*



## Les Poissons

|  |           |
|--|-----------|
| Filets de truite aux amandes effilées  | Fr. 32.00 |
| Pavé de sandre rôti aux morilles   | Fr. 42.00 |
| Marmite du pêcheur (au minimum 2 personnes)<br>(Crevettes, moules, rouget, sandre et truite) | Fr. 33.00 |

*Tous nos plats sont servis avec les légumes du jour et à choix:  
pommes frites Maison • riz • gratin gruyérien.*



## Les mets végétariens

|  |           |
|--|-----------|
| Méli-mélo du Chasseur                  | Fr. 24.00 |
| Fagottini à la crème de truffe blanche | Fr. 31.00 |



## *Les incontournables de «chez nous»*

Fondue moitié-moitié Fr. 23.00

---

Croûte aux fromages classique Fr. 19.00

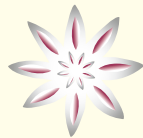
---

Macaronis du chalet Fr. 19.00

---

Assiette campagnarde Fr. 24.00  
(viande séchée, jambon de la Borne, jambon cru et gruyère)

---



## *Les p'tits castors*

Pâtes à la tomate Fr. 10.00

---

Nuggets de poulet Maison, frites et légumes Fr. 12.00

---

Steak haché Maison, frites et légumes Fr. 12.00

---

*Pour vos petits gourmets, demandez notre poisson du moment!*

*Toute l'équipe vous souhaite un excellent appétit!*

