

Restaurant Maison Rouge

La Fondation pour le cheval vous souhaite une cordiale bienvenue et espère que vous passez un agréable moment en ce lieu paisible.

Die Stiftung für das Pferd begrüsst Sie herzlich und wünscht Ihnen einen angenehmen Aufenthalt.



Nos Apéritifs – Unsere Aperitif-Vorschläge

Vin de fleur de sureau (1dl)
Holunderblütenwein (1dl) 5.00

Notre plateau dégustation régional
(Jambon, saucisse sèche, lard sec, fromages Tête-de-Moine et Chaux-d'Abel)
Unser Plättli mit-Spezialitäten aus der Region
(Schinken, Trockenwurst, Speck, Tête-de-Moine Käse, Chaux-d'Abel Käse) 26.00



Découvrez les bières des Franches-Montagnes Entdecken Sie das Bier aus den Freibergen

«La Torpille», bière brune/dunkles Bier, 33cl, 7.5% vol 6.50

«La Meule», bière blonde/helles Bier, 33cl, 6% vol 6.50

«La Salamandre», bière blanche/Weissbier, 33cl, 5.5% vol 6.50

«La Cuivrée», 33cl, 4.5% vol 6.50

Notre petite Carte – Unsere kleine Karte

Planche des Montagnes (saucisse, lard sec, jambon de montagne) Holzteller mit Trockenwurst, Rohess-Speck, Beinschinken	15.00
Planche de fromage (Tête de Moine et Chaux-d'Abel) Käseteller mit Tête-de-Moine und Chaux-d'Abel	12.00
Salade «Maison Rouge» (salade, lard, saucisse sèche, Tête de Moine) Salat «Maison Rouge» (Salat, Rohess-Speck, Trockenwurst, Tête de Moine Käse)	15.00
Assiette froide (salade verte, jambon de montagne, lard sec, saucisse) Kalter Teller (grüner Salat, Beinschinken, Trockenwurst, Rohess-Speck)	18.00

Menu de l'après-midi

Jambon de montagne froid et salade verte
kalter Beinschinken und grüner Salat

Dessert du jour

CHF 18.00



Nos Desserts Maison – Unsere hausgemachten Desserts

Café gourmand (4 mignardises avec 1 café) Schlemmer-Kaffee (4 kleine Desserts mit 1 Café)	11.00
Mini café gourmand (2 mignardises avec 1 café) Mini Schlemmer-Kaffee (2 kleine Desserts mit 1 café)	7.00
Crème brûlée nature Gebrannte Creme	7.00
Tarte aux fruits Früchtekuchen	4.00
Cornet à la crème Rahmcornet	4.00
Crème Caramel Caramel-Crème	5.00





Nos vins ouverts – Unsere Offenweine

1dl

5dl

Vin blanc/Weisswein

Neuchâtel «Domaine Angelrath»

4.00

20.00

Fendant «Coteaux de Sierre»

3.80

18.00

Chardonnay «Caves du Paradis»

7.50

Vin rosé/Rosé-Wein

Oeil -de-Perdrix «Caves de la Béroche»

5.00

25.00

Rosé d'Arlequin (Rosé de provence)

3.80

18.00

Vin rouge/Rotwein

Goron

3.20

15.50

Côtes-du-Rhône

3.20

15.50

Pinot Noir de Neuchâtel

5.10

25.00

Pinot Noir du Valais

5.10

25.00



Nos bouteilles – Unsere Flaschenweine

75cl

Vin blanc/Weisswein

Neuchâtel «CDomaine Angelrath»	30.00
Chardonnay «Caves du Paradis»	39.00
Humagne Blanche	42.00
Gourmandine «Caves du Paradis»	39.00

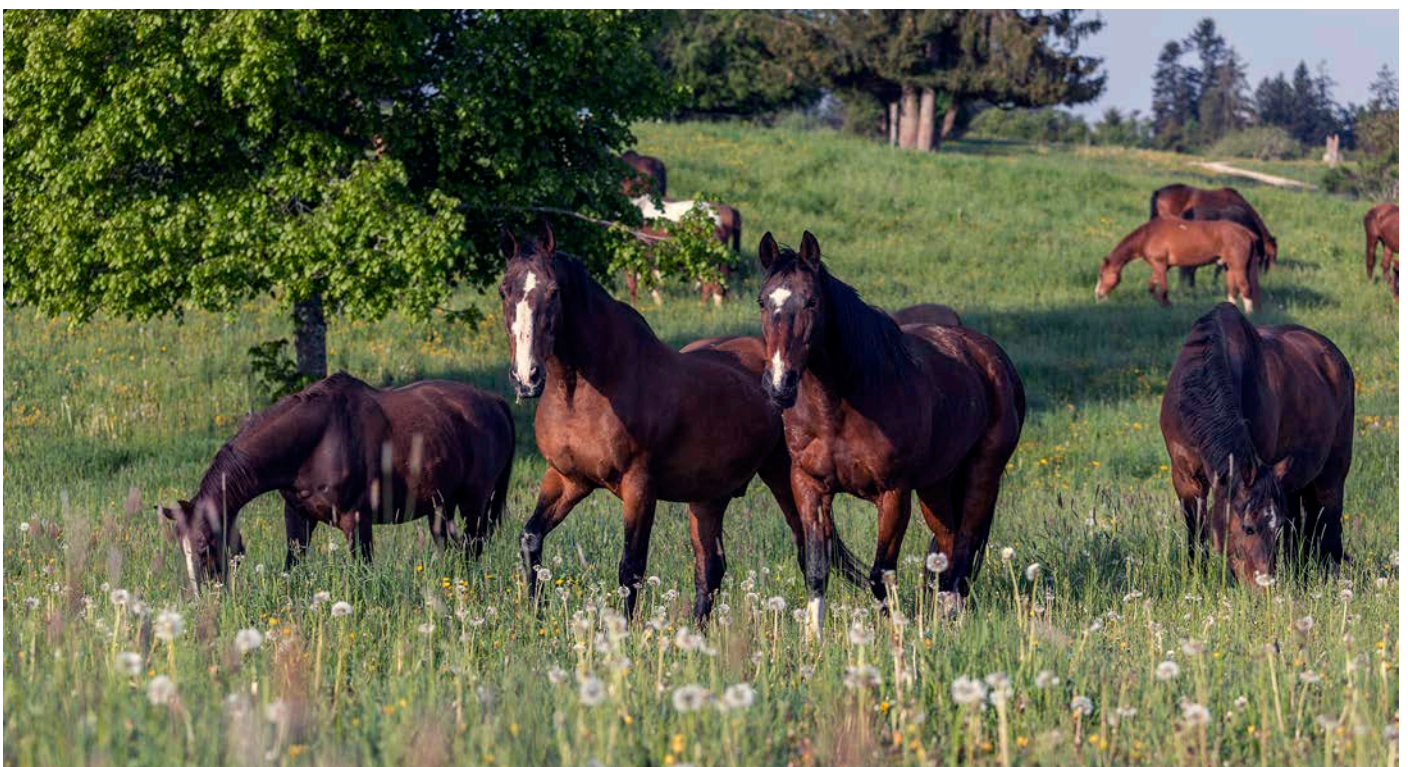
Vin Rosé/Rosé-Wein

Oeil-de-Perdrix «Caves de la Béroche»	37.00
Rosé d'Arlequin «Rosé de Provence»	28.00

Vin rouge/Rotwein

Pinot Noir de Neuchâtel «Domaine Angelrath»	38.00
Larme de Pinot Barrique «Domaine Angelrath»	45.00
Cornalin «Caves du Paradis»	42.00
Garanoir «Caves du Paradis»	42.00
Vacqueyras	48.00

Millésimes selon arrivage



Nos apéritifs – Unsere Aperitif-Vorschläge

Vin de fleur de sureau/Holunderblütenwein, 1dl, 7.1% vol	5.00
Vin de fleur de sureau/Holdunderblütenwein, 5 dl, 7.1% vol	26.00
Kir, 1dl, 12% vol	4.60
Absinthe, 2cl, 53% vol	5.00
Appenzeller, 4cl, 24% vol	4.50
Cynar, 4cl, 16.5% vol	4.50
Martini, 4cl, 15% vol	4.50
Campari, 4cl, 23% vol	4.50
Pastis, Ricard, 2cl, 45% vol	4.00
Suze, 4 cl, 15% vol	4.50
Porto, 4cl, 19% vol	4.50
Whisky, 2cl, 40% vol	5.00
Whisky 4cl, 40% vol	8.00
Vodka, 4cl, 40% vol	8.00

Nos digestifs – Unsere Schnäpse

Abricotine, 2 cl, 43% vol	6.50
Poire Fernate, 2 cl, 37.5% vol	6.50
Amaretto, 2cl, 28% vol	6.50
Baileys, 2 cl, 17% vol	6.50
Cognac, 2 cl, 40% vol	7.50
Damassine, 2 cl, 43% vol	8.50
Grappa, 2 cl, 40% vol	5.00
Prune, pruneaux, 2 cl, 37.5% vol	4.00
Calvados, 2 cl, 40% vol	5.00

Tous nos prix sont en Francs Suisse et s'entendent TVA incluse.

Unsere Preise sind in Schweizerfranken und verstehen sich alle inkl. MWSt.

Nos jus de fruits Rauch – Unsere Fruchtsäfte von «Rauch»

Orange	4.50
Tomates	4.50
Ananas	4.50
Pêches/Pfirsich	4.50

Nos minérales au verre – Unsere Mineralwasser im Glas

Coca-cola, thé froid, Citron, jus d'orange, 2dl	2.90
Coca-cola, thé froid, Citron, jus d'orange 3dl	3.60
Coca-cola, thé froid, Citron, jus d'orange 5dl	4.50

L'eau «vivreau» est spécialement mise en bouteille par nos soins afin de réduire notre impact sur l'environnement.

Das Wasser «Vivreau» wird mit einem speziellen Verfahren hier vor Ort abgefüllt. Dies ist ökologischer und verringert Transport- und Verpackungskosten.

L'eau «vivreau» avec ou sans gaz/mit oder ohne Kohlensäure	2 dl	3 dl	5 dl
	2.80	3.40	4.00

Nos minérales en chopine – Unsere Mineralwasser in der kleinen Flasche

Coca-Cola Zéro	4.50
Jus de pomme/ Apfelschorle	4.50
Schweppes tonic, Schweppes lemon	4.50
Sinalco	4.50
Rievella rouge ou bleu	4.50
Bitter San Pellegrino 10 cl	4.50
L'eau «vivreau» avec ou sans gaz/mit oder ohne Kohlensäure 4,25 dl	4.50
L'eau «vivreau» avec ou sans gaz/mit oder ohne Kohlensäure 7,5 dl	6.00

Nos minérales en bouteille – Unsere Mineralwasser in der Literflasche

Coca-cola, limonade citron, thé froid	10.00
L'eau «vivreau» avec ou sans gaz/mit oder ohne Kohlensäure 7,5 dl	6.00
Jus d'orange	8.00

Nos Bières – Unsere Biere

Pression, panachée, monaco, 2dl	3.00
Pression, panachée, monaco, 3 dl	3.60
Pression, panachée, monaco, 5 dl	5.50
BFM Torpille (bière brune), 33 cl, 7.5% vol	6.50
BFM Meule (bière blonde), 33cl, 6% vol	6.50
BFM Salamandre (bière blanche), 33cl, 5.5% vol	6.50
BFM cuivrée, 33cl, 4.5% vol	6.50
Bière sans alcool/Alkoholfrei 33 cl	4.50

Nos cafés – Unsere Cafés

Thé et infusions	3.20
Café	3.50
Expresso	3.50
Décaféiné/Koffeinfrei	3.60
Renversé/Milchcafé	3.60
Cappuccino	4.00
Macchiato	4.00
Café Viennois/Wiener Café	4.20
Café Baileys	5.50
Chocolat / Ovomaltine, chaud ou froid	4.00



Restaurant Maison Rouge

032 962 50 62

www.philippos.ch/restaurant.maisonrouge@philippos.ch

Merci de votre visite et bon appétit