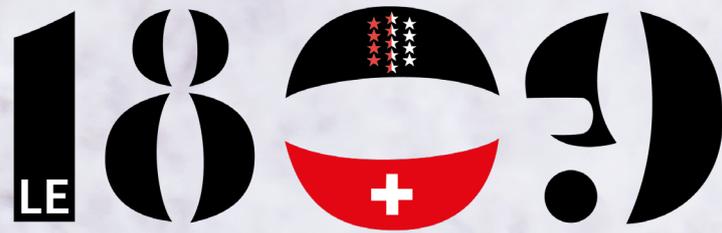


ERINGER HOTEL



# MENU BRASSERIE



**GROUPEVENTS**  
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER

# CARTE

## NOS ENTRÉES CANAILLES

<b>MAQUEREAU CONFIT À FROID</b>		<b>18.00</b>
avec endives, bergamote et confit d'oignons doux		
<b>SOUFFLÉ AU FROMAGE</b>	<i>Entrée</i> <b>19.00</b>	<b>37.00</b>
avec duxelle de champignons et coeur coulant à l'oeuf parfait 64°		
<i>supplément truffes noires râpées</i>		<b>15.00</b>
<b>FINES TRANCHES DE BOEUF MARINÉ,</b>		<b>23.00</b>
sablé aux noisettes torréfiées, foie gras de canard et velours roquette		
<b>MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS À LA COMPOTÉE DE POIRES &amp; FIGUES</b>		<b>26.00</b>
avec chutney de pommes aux épices, crème de Banyuls et pain brioché "maison"		

## NOS PLATS CANAILLES ET PÂTES MAISON

<b>RAVIOLES DE VOLAILLE "MAISON"</b>	<i>Entrée</i> <b>19.00</b>	<b>37.00</b>
avec côtes de bettes, jus à l'ail noir et purée de panais		
<b>RAVIOLES "MAISON" D'OMBLE CHEVALIER</b>		
avec crème à la racine de persil et jus à la pomme verte	<i>Entrée</i> <b>22.00</b>	<b>39.00</b>
<b>BAR DE LIGNE CUIT AUX VAPEURS DE GENIÈVRE ET GIROFLE</b>		<b>48.00</b>
avec topinambour cuit comme un risotto, crème de jambon cru du Valais et chou rouge acidulé		
<b>FILET DE BOEUF</b>		<b>53.00</b>
pièce de boeuf de nos monts cuite au foin et aux herbes aromatiques, en cocotte lutée et accompagnée d'un jus au poivre Timut		

## PLATS SERVIS EN COCOTTE

<b>LASAGNE DE LÉGUMES "MAISON"</b>		<b>28.00</b>
Accompagnée de son mesclun		
<b>LASAGNE À LA BOLOGNAISE "MAISON"</b>		<b>32.00</b>
Accompagnée de son mesclun		
<b>CUISSE DE LAPIN "DE MA GRAND-MÈRE"</b>		<b>34.00</b>
à la moutarde ancienne		
<b>MIJOTÉ DE BOEUF "CARBONNADE FLAMANDE"</b>		<b>35.00</b>
<b>SOURIS D'AGNEAU CONFITE</b>		<b>42.00</b>
au miel et herbes aromatiques		

*Accompagnements:* Petits légumes croquants du moment  
*et à choix:* Mousseline infusée aux herbes, gratin de pommes de terre, röstis et nouillette "maison"

# MENU CANAILLE

---

## AMUSE-BOUCHES

**FINES TRANCHES DE BOEUF MARINÉ,**  
sablé aux noisettes torréfiées, foie gras de canard et velours roquette

**SOUFFLÉ AU FROMAGE,**  
duxelle de champignons et coeur coulant à l'oeuf parfait 64°,  
méli-mélo de légumes à la vinaigrette aux noix

*Supplément truffes râpées: 15.00*

## MIJOTÉ DE BOEUF "CARBONNADE FLAMANDE"

**TARTE FAÇON TATIN AUX POMMES ET ÉPICES,**  
pailleté feuillantine aux graines de sésame noir et glace au gingembre

Servi pour l'ensemble des convives de la table

Avec 1 entrée

59.00

Complet

75.00



# MENU BISTRONOMIQUE

---

## AMUSE-BOUCHES

**MILLE-FEUILLE DE FOIE GRAS À LA COMPOTÉE DE POIRES & FIGUES,**  
coulis porto, tuile au gruë de cacao et brioche "maison"

**BAR DE LIGNE AUX VAPEURS DE GENIÈVRE ET GIROFLE,**  
topinambour cuit comme un risotto, crème de jambon cru du Valais et chou rouge acidulé

**FILET DE PIGEON ET SA CUISSE CONFITE,**  
purée de patate douce à la vanille, jus cannelle-réglisse et mini-navets farcis aux dattes

**CHARIOT DE FROMAGES ET SES ACCOMPAGNEMENTS,**  
*Supplément: 15.00*

**LA CRÉATION DU MOMENT DE NOTRE CHEF**

## MIGNARDISES

Servi pour l'ensemble des convives de la table

Avec 1 entrée

79.00

Complet

95.00



# MENU ENFANT

JUSQU'À 12 ANS

---

<b>MENU</b> (plat & dessert)	<b>17.00</b>
<b>BURGER AVEC POTATOES</b>	<b>14.00</b>
<b>TAGLIATELLE BOLOGNAISE</b>	<b>12.00</b>
<b>STEAK HACHÉ POTATOES &amp; LÉGUMES</b>	<b>12.00</b>
<b>MINI-MERINGUE CRÈME DOUBLE &amp; COULIS À LA RAISINÉE</b>	<b>7.00</b>
<b>CHOIX DE GLACES MAISON</b> <i>(selon production &amp; saison)</i>	<b>4.50/boule</b>

---

## DESSERTS

---

<b>CHARIOT DE FROMAGES</b>	<b>18.00</b>
<b>TIRAMISU AU SPÉCULOS ET POIRES AUX ÉPICES</b> et sa glace tiramisu	<b>13.00</b>
<b>TARTE FAÇON TATIN AUX POMMES ET ÉPICES,</b> pailleté feuillantine, aux graines de sésame noir et glace au gingembre	<b>15.00</b>
<b>LA CRÉATION DU MOMENT DE NOTRE CHEF</b>	<b>16.00</b>
<b>PALETTE DE DÉGUSTATION DE GLACES &amp; SORBETS "MAISON"</b>	<b>16.00</b>
<b>MILLE-FEUILLE DE CHOCOLAT LACTÉ CARAMEL</b> et sa ganache montée, glace aux graines de cardamome verte	<b>18.00</b>

# CARTE MIDI

## PLAT DU JOUR 21.00

## MENU DU JOUR

PLAT	24.00
ENTRÉE & PLAT	36.00
ENTRÉE, PLAT & DESSERT	46.00

### NOS BURGERS

#### LE VG 26.00

Steak de haricots noirs, poêlée de légumes de saison, oignons caramélisés, crème d'avocat façon guacamole, sauce épicée, salade, tomates

#### LE 1809 29.00

Steak de boeuf 100% Suisse, oignons caramélisés, fromage à raclette, bacon, crème d'avocat façon guacamole, sauce épicée, salade, tomates

*Tous nos burgers sont accompagnés de potatoes aux épices et une salade.*

### NOS PÂTES FRAÎCHES "MAISON"

#### LES TAGLIATELLES À LA TOMATE 19.00

#### LES TAGLIATELLES À LA BOLOGNAISE 25.00

*Toutes nos pâtes fraîches "maison" sont servies avec une salade.*



## DÉCOUVREZ TOUS NOS ÉTABLISSEMENTS ET NOTRE SERVICE TRAITEUR



## Contact

 [www.group-events.ch](http://www.group-events.ch)

 079 364 46 99

 [commercial@group-events.ch](mailto:commercial@group-events.ch)

 NRDJ Sàrl  
Chemin des Loveresses 7, CP 15  
1523 Granges-près-Marnand



    
Suivez-nous



**GROUPEVENTS**  
DÉCOUVRIR, BOUGER & DÉGUSTER