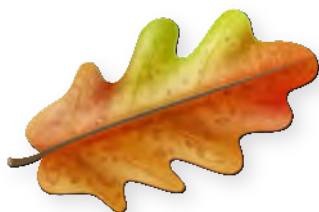




Restaurant du Pécros



Carte des mets

Automne 

Notre restaurant sera ouvert
jusqu'au dimanche **1^{er} décembre 2024**

Réouverture le vendredi 31 janvier 2025

Fermé le lundi

Pascal Stäger et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue !



Entrées et crudités

CHF

La «planchette apéro» charcuterie de chez Pavillard, Orges (2 pers.) Servie avec le pain de chez Ackermann, artisan boulanger	18.-
La «planchette» saucisson de chevreuil de chez Pavillard, Orges	18.-
Carpaccio de cerf parfumé à l'huile de truffe, parmesan	18.-
Noix de Saint-Jacques aux morilles et sa tombée de poireau	18.-
Risotto et ses chanterelles poêlée	18.-
Soupe de poisson Servie avec croûtons à l'ail	9.-
Salade bowl du Pêcheur	24.-
Tartare de bœuf Servie avec toast, frites et salade	30.-





Nos spécialités

CHF

Filets de perche du lac de Neuchâtel ou Léman 39.-

Filets de palée de mon ami Oberson 31.-
Déglaçé au vin blanc de notre région et câpres

Médallions de bœuf 38.-
Sauce poivre vert ou Café de Paris

Escalope de poulet panée 24.-

La petite salade mêlée est offerte avec tous les plats.

Garniture au choix: frites, riz, pommes nature, pâtes ou légumes. Supplément deuxième garniture 5.-



Le coin végétarien

Le Veggie curry 25.-
Jardinière de légumes frais au curry et lait de coco, riz parfumé au jasmin,
sans beurre ni crème.

Le Veggie garniture chasse 25.-





La Chasse



CHF

Les Médallions de chevreuil, réduction de vin rouge..... 44.-

L'Entrecôte de cerf, réduction de vin rouge..... 42.-

La Selle de chevreuil en 2 services (sur réservation)..... 54.-

La chasse est servie avec une garniture traditionnelle et spätzlis ou nouilles.

Le menu Chasse

Risotto aux chanterelles



Médallions de chevreuil



Strudel aux pommes tièdes
et sa glace cannelle

CHF 66.-



CHF

Fondue Glareyarde [220 gr.]	42.-
Supplément 100 gr	10.-

Rabais de CHF 5.- sur une séance au , le premier Quiz Game du canton, pour chaque fondue Glareyarde [ticket de caisse].



Menu enfants



Pâtes nature	9.-
Chickens Nuggets	9.-
Portion de frites ou spätzli	5.-
Filets de perche, frites et légumes	18.-



Nos desserts de saison

CHF

Strudel aux pommes tièdes et sa glace cannelle.....	12.-
Mille-feuilles vermicelle et sa glace figues.....	12.-
Tartelette vermicelle.....	8.-
Coupe vermicelle.....	12.-
Meringue, vermicelle, glace vanille, crème	
Tartelette au vin cuit.....	8.-



Les classiques

Tartelette citron.....	6.-
Tiramisu de la Patronne.....	9.-
Moelleux au chocolat.....	12.-
Café gourmand.....	12.-



Pascal Stäger et toute son équipe vous souhaitent la bienvenue !

restaurant-lepecos.ch



Nos vins du mois

Bt

L'Hirondelle | Cave Martial Du Pasquier, Concise 54.-
Gamaret

Le Galotta | Domaine La Boulaz, Jacques Bloesch, Bonvillars 52.-

Ros Solis | Camilien Gaille, Onnens 48.-
Assemblage Cabernet & Merlot

Galotta Gourmand | Cave de Bonvillars 46.-

Le Courson | Château de Valeyres, Benjamin Morel 39.-
Assemblage Gamaret & Garanoir

Mara | Cave de Marterey, Yves Martin, Bavois 39.-