

# Pour commencer

## To start

- Assiette « Meat'hic » à partager... ou pas...** 24.00  
terrines et rillettes de chasse, truite fumée sur toast, magret de canard fumé  
*« Meat'hic » platter, to share... or not...  
Game terrine and paté, smoked trout on toast, smoked duck breast*
- Tartare de cerf à l'huile de noisette** 22.00  
éclats de pistaches et compoté de poires, beurre aux airelles  
*Dear tartare with hazelnut oil, pistachios pieces, pear's compote, cranberry butter*
- Croquettes frites d'effiloché de chasse** 16.00  
mayonnaise maison façon Meat'hic  
*Fried pulled game croquettes, homemade mayonnaise Meat'hic style*
- Duo de terrine et rillettes de chasse maison** 14.00  
saladine de jeunes pousses, vinaigrette à la tomate  
*Homemade game terrine and paté, young sprouts salad, tomato vinaigrette*
- Tartare de truite fumée maison de Vionnaz** 19.00 / 38.00  
concombre fumé, pomme Granny Smith, pesto ail des ours, tomates, échalotes, pickles de saison  
*Smoked trout tartare, smoked cucumber, Granny Smith apple, wild garlic pesto, tomatoes, shallots, seasonal pickles*
- Comme une crème brûlée au potimarron et parmesan** 16.00  
Chanterelles grillées, roquette et noisette  
*Like a creme brulée with Hokkaido pumpkin and parmesan, grilles chanterelles, rocket salad and hazelnuts*
- Méli-mélo de magret de canard et truite fumés maison** 15.00  
panaché de salades vertes, vinaigrette à l'huile de noisette  
*Smoked duck breast and smoked trout, mix of green salad, hazelnut oil vinaigrette*
- Salade verte et légumes croquants** 9.00  
vinaigrette à la tomate  
*Green salad with crunchy vegetables, tomato vinaigrette*

# Les Plats Meat'hic... The Meat'hic Dishes...

**Plateau Dégustation Chasse « Meat'hic »** (~350g/pers. min 2 pers.) 64.00

Dégustez 3 viandes préparées de différentes façons :

*Tasting plate (min 2 pers.) - try 3 meats cooked in different ways:*

- Pavé de cerf fumé (*smoked deer steak*)
- Médaillons de chamois (*wild goat medaillons*)
- Ribs de cerf à la sauce barbecue maison et sapin (*Deer ribs with BBQ sauce*)

**Plateau Dégustation Chasse « Deluxe »** (~420g/pers. min 2 pers.) 84.00

Dégustez 5 de nos meilleurs produits préparés de différentes façons :

*Tasting plate (min 2 pers.) - try 5 of our best meats, prepared in different ways:*

- Médaillons de chevreuil (*venison medaillons*)
- Médaillons de chamois (*wild goat medaillons*)
- Pavé de cerf fumé (*smoked deer steak*)
- Pavé de biche (*doe's steak*)
- Souris de cerf en cuisson basse température sauce vin aux épices  
(*Deer leg cooked in low temperature with spiced wine sauce*)

**Supplément dégustation « Bœuf Wagyu »** 120g 60.00

*Supplementary "Wagyu beef" degustation*

## Pour nos petits Clients For our small Guests

**Tranches de cerf grillés** 16.00  
*Grilled slices of deer*

**Poulet pané maison** 15.00  
*Homemade breaded chicken*

**Beignets de poisson** 14.00  
*Fish fritters*

GRILL

# Côte Viande de Chasse

## The Game meat Corner

Côte de cerf découpée au poids de votre choix (min. 600g) <i>Deer rib steak on the bone cut at your choice weight (min. 600g)</i>	100g	13.00
Pavé de cerf nature ou fumé <i>Deer steak - nature or smoked</i>	250g	49.00
Pavé de biche <i>Doe's steak</i>	250g	45.00
Médallions de chamois <i>Wild goat medallions</i>	250g	58.00
Souris de cerf en cuisson basse température sauce vin aux épices <i>Deer leg cooked in low temperature with spiced wine sauce</i>		36.00
Ribs de cerf à la sauce barbecue maison et sapin <i>Deer ribs with homemade BBQ and fir tree sauce</i>		36.00

*Les plats de chasse seront servis avec des garnitures d'automne,  
des spätzli maison ainsi qu'une sauce au choix*  
*Our game dishes are accompanied by different autumnal side dishes, homemade spätzli  
and one sauce of your choice*

### *Sauces au choix : (1 incluse / sauce supplémentaire 3.-)*

Mayonnaise maison façon Meat'hic  
beurre aux airelles et jus de viande  
sauce BBQ et sapin  
jus de viande aux raisins

beurre à l'ail des ours  
beurre façon « Café de Paris »  
sauce aux chanterelles  
sauce au poivre

# Les Alternatives sans Chasse...

## The Alternatives without Game...

Entrecôte rassie au beurre	250g	48.00
<i>Butter aged rib-eye steak</i>	400g	67.00

Suprême de poulet suisse	250g	35.00
<i>Grilled swiss chicken suprême</i>		

Pavé de truite de Vionnaz snackée	200g	35.00
beurre à la bisque de homard maison		
<i>Grilled trout fillet from Vionnaz, with homemade lobster bisque butter</i>		

Gambas à l'ail et persil	300g	36.00
<i>Prawns with garlic</i>		

### Salades « Meat'hic »

panaché de salades vertes, fromage, œuf poché, croûtons,  
vinaigrette à la tomate, pesto ail des ours et au choix :

*"Meat'hic" Salads with mix of green and young sprouts salad, cheese, poached egg, croutons,  
tomato vinaigrette, wild garlic pesto and you can choose:*

- **Suprême de poulet** (*chicken suprême*) 29.00
- **Pavé de truite de Vionnaz snackée** (*grilled trout fillet*) 29.00
- **Tranches de cerf grillés** (*grilled slices of deer*) 32.00

Beignets de rösti aux carottes, courgettes et tomates séchées	22.00
crème acidulée aux échalotes, persil et citron, salade verte aux légumes croquants	
<i>Rösti fritters with carrots, zucchini, and sun-dried tomatoes</i>	
<i>sour cream with shallots, parsley and lemon, green salad with crunchy vegetables</i>	

*Ces plats sont servis avec une sauce, une garniture légume du jour et au choix  
country potatoes au sel et herbes ou du riz*

*All our dishes are served with one sauce, vegetable mix of the day and you can choose between  
country potatoes or rice*

GRILL