

Hotel  
de ville  
*Cudrefin*

# Bienvenue à l'Hôtel de ville !

---



Nous te proposons des mets délicieux pour chaque moment de la journée et t'accueillons dans un cadre convivial, où simplicité et qualité des produits locaux sont à l'honneur.

Pour tes événements privés ou professionnels, nous proposons des offres adaptées à tous types de groupes, que ce soit pour un apéritif convivial, un repas festif ou une réunion de travail. Nous nous tenons à ta disposition pour plus d'informations.

Bon appétit !

PS : As-tu pensé à mettre ton disque si tu es en zone bleue ?



Wi-Fi : HôtelDeVille – Invités

Mot de passe : 0266771427

## Dans ton assiette

---

Nous privilégions les fournisseurs de la région afin de te proposer une carte de qualité et de saison.

### PROVENANCES :

Boeuf	Suisse	Perche	Estonie
Chasse	Suisse		Pologne
Cheval	Suisse	Porc	Suisse
Dinde	Suisse	Poulet	Suisse

Le pain est fabriqué à Lugnorre par Le Fournil de Séb.



végétarien



vegan



sans gluten



sans lactose



contient un élément qui n'est pas fait maison



disponible en petite portion pour les enfants

Nous te renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix sont en CHF, TVA incluse. Les euros sont acceptés, le taux de change est 0.9 et le rendu se fait en CHF. Les billets de CHF 1'000.– et de € 500.– ne sont pas acceptés. La monnaie n'est pas rendue pour les bons et les chèques REKA.



# Les occasions spéciales

---

## SAMEDI, DIMANCHE ET JOURS FÉRIÉS

Cuisine non-stop de 11h à 21h30

## TOUS LES MERCREDIS, MIDI ET SOIR

Langue de boeuf, sauce câpres 23.00  
Mousseline de pommes de terre

## TOUS LES VENDREDIS MIDI

Filets de perche frits, sauce tartare 18.00  
Riz, légumes du jour

## TOUS LES DIMANCHES SOIR, DÈS 18H

Tous les cordons bleus sur place 30.00  
Tous les cordons bleus à l'emporter 27.00

## QUINZAINES ET ÉVÉNEMENTS SPÉCIAUX

Découvrez nos suggestions du moment, quinzaines, cartes de saison et autres événements spéciaux sur notre site :

[www.hoteldeville-cudrefin.ch](http://www.hoteldeville-cudrefin.ch)



## Pour l'apéro

---

### Bouchées croustillantes au fromage Mont Vully

6 pièces	8.50
12 pièces	15.00
18 pièces	19.50

### Planchette apéro

Fromages et viandes froides de la région, pickles

Petite	16.00
Grande	26.00

## Une petite soif ?

Pinot Blanc & Auxerrois, Cave de la Tour, Môtier 	7.00
Hugo Spritz	10.00
Apérol Sprit	10.00
Virgin Spritz	8.00

## Les entrées

---

Salade verte et sa vinaigrette   	8.00
Salade mêlée et sa vinaigrette   	8.00
Crème de courge butternut et noix  	8.50
<b>Oeuf mollet frit</b> Doucette et chips de lard de Salavaux aux herbes	9.50
<b>Feuilleté aux champignons</b>  Champignons frais de Cornaux (NE)	12.50
<b>Carpaccio de cerf</b>   Noisettes torréfiées, doucette	21.50
<b>Terrine de chevreuil au Merlot du Vully</b> Gel cassis et duo de pickles	17.00



## Les tartares

---

Servis avec salade verte, pain toasté (sans gluten sur demande) et frites

**Tartare de boeuf du Vully**   32.00  
Oignon, ciboulette, cornichons, câpres  
Ketchup ★, moutarde, tabasco

**Tartare de chasse**   43.00  
Tartare de cerf vaudois coupé au couteau  
Oignon, ciboulette, cornichons, câpres  
Noisettes torréfiées  
Servi avec sa poire pochée aux épices, gel de cassis

**Tartare d'automne**   23.50  
Tartare de courge musquée, butternut et pomme  
Noix, fromage frais et ciboulette  
Servi avec sa poire pochée aux épices, gel de cassis

## Les filets de perche

---

Servis avec sauce tartare, légumes du moment et garniture à choix:  
Frites, pommes nature ou riz

**Filets de perche meunière**   37.00

**Filets de perche frits**   29.00

## La chasse

---

Nous te proposons les plats suivants de gibier sauvage, chassé dans le canton de Vaud.

Selon arrivage et sur réservation, nous proposons également la selle de chevreuil. L'équipe se tient à disposition pour plus d'informations.

**Assiette du mauvais chasseur**  26.00  
Assiette de garnitures de chasse et spätzli

**Médailлон de chevreuil** 51.00  
Sauce Grand Veneur : vin rouge, genièvre, raisinets et chocolat

**Côtelettes de sanglier** 45.00  
Sauce Poivrade : poivres blanc et noir, genièvre

**Civet de chevreuil**  42.00  
Garniture Grand-Mère : oignons grelot, croûtons, lardons

**Burger de sanglier** 36.00  
Bun du boulanger (Lugnorre), steak hâché pur sanglier vaudois  
Fromage Mont Vully, mayonnaise des Chefs au bacon  
Chou rouge aux épices  
Servi avec des frites

## Les garnitures de chasse

---

Les plats de chasse sont accompagnés de nos garnitures maison:

chou rouge aux épices  
marrons glacés  
gel de cassis

panais rôti  
poire pochée aux épices  
spätzli maison à discrétion



## Les plats d'automne

---

### La pièce du boucher

Viande grillée selon arrivage

Servie avec sauce, légumes du moment et garniture à choix:

Frites, pommes nature ou riz

**Ravioles fraîches de chèvre, figue et noix**   29.50  
Ravioles artisanales: Le Nombriol de Vénus, Neuchâtel

**Cordon bleu Mont-Vully**  33.00  
Cordon bleu de porc de Salavaux  
Jambon à l'os, fromage Mont-Vully  
Servie légumes du moment et garniture à choix:  
Frites, pommes nature ou riz

**Cordon bleu Poulette**  33.50  
Cordon bleu de poulet de Salavaux  
Jambon de dinde, fromage Mont-Vully  
Servie légumes du moment et garniture à choix:  
Frites, pommes nature ou riz

## Pour les enfants jusqu'à 12 ans

---



Tous les plats marqués de ce symbole sont disponibles en petite portion à CHF 11.00 pour les enfants jusqu'à 12 ans.

**Chicken tenders** 11.00

**Burger de boeuf de Salavaux** 11.00

**Portion de frites** 5.50

## Les desserts

---

<b>Dégustation de fromages de la région</b> ☼	12.00
Quatre fromages de la région, petite douceur et amandes	
<b>Café gourmand</b>	15.00
<b>Coupe vermicelles</b> ★	9.50
Glace vanille, meringue et crème chantilly	
<b>Crème brûlée</b>	9.50
Flambée à l'absinthe	
<b>Feuilleté de poire pochée et vin cuit</b>	11.50
Noix torréfiées et glace aux noix	
<b>Coeur coulant au chocolat et épices d'automne</b>	17.50
Avec sa glace Fior di latte	
20 minutes de cuisson	

## Les glaces

---

### Envie d'une glace ?

Découvrez notre carte de glaces et sorbets artisanaux pour une boule, une coupe ou un sorbet arrosé.



## *Les minérales*

---

	2 dl	3 dl	5 dl
Henniez bleue ou verte	2.90	3.60	5.20

Thé froid maison	3.10	3.80	5.40
------------------	------	------	------

<b>BOISSONS SUCRÉES</b>	3.10	3.80	5.40
-------------------------	------	------	------

Jus de pomme, Henniez gommée, Rivella rouge, Rivella bleu  
Coca-Cola, Coca-Cola zéro, Sinalco, Romanette citron

Jus de fruit (orange, tomate)	4.90
-------------------------------	------

San Pellegrino Bitter 10cl	4.90
----------------------------	------

## *Les boissons chaudes*

---

Café, espresso	4.00
----------------	------

Double espresso	5.60
-----------------	------

Thé	3.80
-----	------

Latte macchiato, Renversé, Cappuccino	4.70
---------------------------------------	------

Chocolat froid, chocolat chaud	4.30
--------------------------------	------

Café viennois, chocolat viennois	5.50
----------------------------------	------

Café frappé (café, lait, sirop de sucre, glaçons)	6.00
---------------------------------------------------	------

Irish Coffee (café, Whiskey, sirop de sucre, Chantilly)	9.50
---------------------------------------------------------	------

## Les bières

---

	3 dl	5 dl
Broyarde blonde	4.40	6.50
Broyarde ambrée	4.60	6.90
Broyarde blanche 33 cl	5.90	
Hazy Pale Ale, McBoar (IPA) 33 cl	5.90	
Cardinal 0.0% 33 cl	5.20	
Barter Regenerator IPA 0.5% 33 cl	5.90	

## Les apéritifs

---

Cidre Magners Row Cider 3 dl	5.90
Hugo Spritz	10.00
Apérol Spritz	10.00
Virgin Spritz	8.00
Long drinks	10.00
Alcools: Gin, Whiskey, Vodka, Campari, Cynar ou Suze	
Minérales: Soda, Tonic, Coca, Orange, Pomme, Tomato	
Prosecco	6.00
Ricard, Pastis 2 cl	5.00
Absinthe 2 cl	5.20
Martini rouge, Martini blanc 4 cl	6.00
Campari, Cynar, Suze 4 cl	6.50



## Les digestifs

---

	2 cl
Bailey's	5.50
Whiskey Jameson	6.00
Limoncello	6.00
Abricotine	6.80
Williamine	6.80
Grappa Amarone	6.90
Cognac Rémy Martin	8.60
Grand Marnier	8.50
Frangelico	6.80
Amaretto	6.80

## Le choix de Gérard

---

Nous te proposons les digestifs artisanaux de Gérard, qui transforme les fruits de son verger de Domdidier en eaux-de-vie fruitée et aromatiques.

	2 cl
Kirsch	6.00
Pomme-coing	6.00
Vieille Prune	6.50

## Les vins ouverts

---

### VINS BLANCS

			
<b>Chasselas Rochecombe</b> 1dl / 5dl Domaine de Villarose, Mur, Vaud	4.10	20.00	29.00
<b>Blanc de Noir</b> 1dl / 5dl / 7.5dl Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud	5.50	26.00	38.00

### VIN DU MOIS: CAVE DE LA TOUR, MÔTIER

<b>Pinot Blanc Auxerrois</b> 1dl / 7.5dl Assemblage Pinot Blanc, Auxerrois Cave de la Tour, Môtier, Fribourg 	7.00		51.00
------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--	-------

### VINS ROSÉS

<b>Rosé Le Badaud</b> 1dl / 5dl Domaine de Villarose, Mur, Vaud	4.10	20.00	
--------------------------------------------------------------------	------	-------	--

### VINS ROUGES

<b>Pinot Noir</b> 1dl / 5dl / 7.5dl Domaine des Marnes, Constantine, Vaud	4.60	23.00	34.00
<b>Cuvée Louis</b> 1dl / 7dl Gamay élevé en barrique Cave du Vieux-Praz, Praz, Fribourg	6.50		48.00

### VIN DU MOIS: CAVE DE LA TOUR, MÔTIER

<b>Triptyque Rouge</b> 1dl / 7.5dl Assemblage Merlot, Gamaret, Diolinoir, élevé en barrique Cave de la Tour, Môtier, Fribourg 	8.40		61.00
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------	--	-------



## Les rosés



<b>Rosé Le Badaud 50cl</b>	20.00	
Domaine de Villarose, Mur, Vaud		
<b>Rosé Vully 50cl</b>	21.00	
Domaine des Marnes, Constantine, Vaud		
<b>Œil-de-Perdrix 50cl / 75cl</b>	28.00	41.00
Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel 		

## Les bulles



<b>Rosé pétillant P'sst.. 75cl</b>	5.50	38.00
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
<b>Prosecco 10cl / 75cl</b>	6.00	43.00
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
<b>Mousseux Brut Bleu Azur 75cl</b>		58.00
Domaine de Villarose, Mur, Vaud		

## Les blancs: Le Chasselas



<b>Chasselas Rochecombe 50cl / 75cl</b>	20.00	29.00
Domaine de Villarose, Mur, Vaud		
<b>Cuvée Mathieu 75cl</b>		46.00
Elevé en barrique		
Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel 		
<b>Chasselas de Fichillien 75cl</b>		49.00
Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg 		
<b>Or du Temps 75cl</b>		74.00
Chasselas Orange sans sulfite		
Javet & Javet, Lugnorre, Fribourg 		

# Les blancs



<b>Blanc de Noir (Pinot Noir) 50cl / 75cl</b>	26.00	38.00
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
<b>Blanc de Merlot 50cl / 75cl</b>		39.00
Domaine des Marnes, Constantine, Vaud		
<b>Chardonnay 75cl</b>		40.00
Domaine de Villarose, Mur, Vaud		
<b>Traminer 50cl / 75cl</b>	34.00	51.00
Cave de la Tour, Môtier, Fribourg 		
<b>Pinot Gris 37.5cl / 75cl</b>	30.00	52.00
Domaine Derron, Môtier, Fribourg		
<b>Sauvignon Blanc 70cl</b>		55.00
Cave Guillod, Praz, Fribourg 		
<b>Der Wolf (Riesling) 75cl</b>		59.00
Caves du Château, Montmagny, Vaud		
<b>Viognier 75cl</b>		61.00
Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg 		
<b>Freiburger 75cl</b>		63.00
Le Petit Château, Môtier, Fribourg 		
<b>Lunique 50cl / 75cl</b>	27.00	40.00
Assemblage Müller-Thurgau, Charmont, Dural Caves du Château, Montmagny, Vaud		
<b>Céleste 70cl</b>		44.00
Assemblage Pinot Gris et Chasselas Cave Guillod, Praz, Fribourg 		



## Les rouges: Le Pinot Noir



<b>Pinot Noir</b> 50cl / 75cl	23.00	34.00
Domaine des Marnes, Constantine, Vaud		
<b>Pinot Noir Vieux Moulin Vieilles Vignes</b> 75cl		52.00
Domaine Derron, Môtier, Fribourg		
<b>AimeTerre</b> 75cl		59.00
Pinot noir élevé en barrique		
Javet & Javet, Lugnorre, Fribourg 		
<b>Pinot Noir de Pavy</b> 75cl		68.00
Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg 		

## Les rouges



<b>Mara</b> 75cl		45.00
Cave du Tonnelier, Vallamand, Vaud		
<b>Cuvée Louis (Gamay)</b> 70cl		48.00
Elevé en barrique		
Cave du Vieux-Praz, Praz, Fribourg		
<b>Cuvée Antoine (Gamaret)</b> 75cl		56.00
Les vins Porret, Cortaillod, Neuchâtel 		
<b>Divico</b> 70cl		66.00
Cave du Vieux-Praz, Praz, Fribourg		
<b>Merlot</b> 70cl		77.00
Cave Guillod, Praz, Fribourg 		
<b>Syrah</b> 75cl		85.00
Le Petit Château, Môtier, Fribourg 		

## Les rouges



<b>La Dynastie 75cl</b>		<b>42.00</b>
Assemblage Gamaret, Garanoir, Mara, Gamay Caves du Château, Montmagny, Vaud		
<b>Bête Noire 50cl / 75cl</b>	<b>36.00</b>	<b>54.00</b>
Assemblage Cabernet Jura, Cabernet Noir, Régent, élevé en barrique Cave de la Tour, Môtier, Fribourg 		
<b>L'Aristocrate 75cl</b>		<b>56.00</b>
Assemblage Diolinoir, Gamaret, Merlot Domaine de Villarose, Mur, Vaud		
<b>Triptyque Rouge 75cl</b>		<b>61.00</b>
Assemblage Merlot, Gamaret, Diolinoir, élevé en barrique Cave de la Tour, Môtier, Fribourg 		
<b>Des Jours Meilleurs 50cl</b>	<b>46.00</b>	
Assemblage Gamaret, Diolinoir, Garanoir, Divico, Pinot Noir Javet & Javet, Lugnorre, Fribourg 		
<b>Noblesse 75cl</b>		<b>73.00</b>
Assemblage Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc Le Petit Château, Môtier, Fribourg 		
<b>Réserve des Bourgeois 50cl / 75cl</b>	<b>51.00</b>	<b>75.00</b>
Assemblage Gamaret, Pinot Noir, Merlot Cru de l'Hôpital, Môtier, Fribourg 		
<b>Oppidum 37.5cl / 75cl</b>	<b>45.00</b>	<b>81.00</b>
Assemblage Pinot Noir, Gamaret, Merlot, élevé en barrique Domaine Derron, Môtier, Fribourg		
<b>sans titre 75cl</b>		<b>92.00</b>
Assemblage Gamaret, Merlot, Malbec Non filtré, élevé en barrique Javet & Javet, Lugnorre, Fribourg 		



Hotel  
de ville  
*Cudrefin*

*Merci pour ta visite !*

On espère que tu t'es régalé.

Tu as passé un bon moment avec nous ?  
Tout retour est apprécié, en personne ou en ligne !

