



# MENU CHASSE



**PRESSÉ DE CHEVREUIL EN HABIT VERT ET FOIE GRAS AUX  
CHAMPIGNONS DES BOIS**

**OU**

**CASSOLETTE DE CHANTERELLES ET FOIE GRAS POÊLÉ, JUS DE VIANDE ET  
HUILE DE NOISETTE**



**PAVÉ DE CERF ET SAUCE POIVRADE, GARNITURE CHASSE**

**OU**

**CIVET DE SANGLIER "GRAND-MÈRE" POIRE AU VIN, MARRONS ET KNOPFLIS**



**BABA AU RHUM, GLACE AUX MARRONS**

**OU**

**SOUFFLÉ AU GRAND MARNIER**



**52.-CHF**



**LA BOURSE**  
*Brasserie*



# HUNTING MENU



**PRESSED VENISON IN GREEN COAT AND FOIE GRAS WITH WILD  
MUSHROOMS**

**OR**

**CASSOLETTE OF CHANTERELLES AND PAN-FRIED FOIE GRAS, MEAT JUS  
AND HAZELNUT OIL**



**DEER STEAK AND PEPPER SAUCE, HUNTING GARNISH**

**OR**

**"GRANDMOTHER" WILD BOAR STEW, PEAR IN WINE, CHESTNUTS AND  
KNOPFLIS**



**RUM BABA, CHESTNUT ICE CREAM**

**OR**

**GRAND MARNIER SOUFFLÉ**



**52.-CHF**



**LA BOURSE**  
*Brasserie*

## ENTRÉES

|   |      |
|---|------|
| Escargot 6 pièces   | 14.- |
| Escargot 12 pièces  | 25.- |
| Soupe de potimarron, éclat de marrons, essence d'huile de truffe blanche          | 14.- |
| Oeufs parfaits en meurette, garniture grand-mère et croûtons                      | 15.- |
| Soupe Thaï aux raviolis chinois au poulet   | 16.- |
| Os à moëlle au sel de Guérande  | 16.- |
| Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants et viande séchée                      | 16.- |
| Ris de veau sauté, cèleri en rémoulade et truffe noire                            | 20.- |
| Terrine de foie gras de canard chutney de poires                                  | 24.- |
| Cassolette de chanterelles et foie gras poêlé, jus de viande et huile de noisette | 21.- |
| Pressé de chevreuil en habit vert et foie gras aux champignons des bois           | 24.- |

## CÔTÉ MER

|   |         |
|---|---------|
| Huîtres fines de Claire Roumegous N°3 *   | 3.-/pce |
| Tartare aux 2 saumons, gingembre et fines herbes  | 35.-    |
| Filets de perche au beurre meunière, frites fraîches et salade                          | 32.-    |
| Cabillaud rôti, pommes de terre écrasées, jus au chorizo                                | 35.-    |
| Bouillabaisse : loup, rouget, St-Jacques, crevette façon La Bourse, rouille et croûtons | 42.-    |

## STARTERS

|   |      |
|---|------|
| Snail 6 pieces  | 14.- |
| Snail 12 pieces   | 25.- |
| Pumpkin soup, chestnut burst, essence of white truffle oil                    | 14.- |
| Perfect eggs in meurette, grandmother garnish and croutons                    | 15.- |
| Thai Chinese Ravioli Soup with Chicken  | 16.- |
| Marrow bone with Guérande salt  | 16.- |
| Hot goat cheese salad with mendicant fruits and dried meat                    | 16.- |
| Sautéed sweetbread, celery in remoulade and black truffle                     | 20.- |
| Duck foie gras terrine with pear chutney                                      | 24.- |
| Cassolette of chanterelles and pan-fried foie gras, meat jus and hazelnut oil | 21.- |
| Roe deer in a green coat and foie gras with wild mushrooms                    | 24.- |

## SEA SIDE

|   |         |
|---|---------|
| Fine oysters from Claire Roumegous N ° 3 *  | 3.-/pce |
| Tartare with 2 salmon, ginger and fine herbs  | 35.-    |
| Perch fillets in meunière butter, fresh fries and salad                                       | 32.-    |
| Roasted cod, mashed potatoes, chorizo jus   | 35.-    |
| Bouillabaisse: sea bass, red mullet, St-Jacques, La Bourse-style shrimp, rouille and croutons | 42.-    |



**LA BOURSE**

Brasserie

*All our prices are expressed in Swiss Franc including VAT*

## CÔTÉ TERRE

|  |        |
|--|--------|
| Tartare de bœuf, assaisonné à la minute (160g)   | 33.-   |
| Bacon Cheese Burger, frites fraîches   | 27.-   |
| Rognons de veau aux morilles, légumes de saison, écrasé de pommes de terre                                       | 37.-   |
| L'entrecôte de La Bourse et sa sauce maison (220g)   | 42.-   |
| Suprême de volaille sauce morilles, frites fraîches  | 36.-   |
| Choucroute traditionnelle au vin blanc (lard fumé et salé, saucisse fumée, jarret de porc et saucisse de Vienne) | 38.-   |
| Souris d'agneau aux saveurs d'Orient, polenta crémeuse, légumes de saison  | 35.-   |
| Pavé de cerf et sauce poivrade, garniture chasse   | 38.-   |
| Civet de sanglier "grand-mère", poires au vin, marrons et knopflis   | 35.-   |
| Fondue chinoise, viande de bœuf et ses sauces, frites et salade  | 45.-   |
| Fondue Moitié-moitié   | 25.-   |
| Assiette de viande séchée  | 27.50- |

## VÉGÉTARIEN

|  |      |
|--|------|
| Risotto crémeux aux bolets et épinards frais | 28.- |
|--|------|

## CÔTÉ JUNIOR (jusqu'à 10 ans)

|   |      |
|---|------|
| Nuggets de poulet, frites et légumes<br>ou<br>Filets de perche et frites et légumes | 17.- |
| Boule de glace au choix<br>ou<br>Mousse au chocolat                                 |      |

## EARTH SIDE

|   |        |
|---|--------|
| Beef tartare, seasoned to the minute (160g)   | 33.-   |
| Bacon Cheese Burger, fresh fries  | 27.-   |
| Veal kidneys with morels, seasonal vegetables, mashed potatoes  | 37.-   |
| Entrecote from La Bourse and its house sauce (220g)   | 42.-   |
| Chicken supreme with morel sauce, fresh fries   | 36.-   |
| Traditional sauerkraut with white wine (smoked and salted bacon, smoked sausage, pork knuckle and Vienna sausage) | 38.-   |
| Lamb shank with oriental flavors, creamy polenta, seasonal vegetables   | 35.-   |
| Venison steak and pepper sauce, hunting garnish   | 38.-   |
| "Grandmother" wild boar stew, pears in wine, chestnuts and knopflis   | 35.-   |
| Chinese fondue, beef and its sauce, french fries & salad  | 45.-   |
| Half and half fondue  | 25.-   |
| Plate of dried meat   | 27.50- |

## VEGETARIAN

|   |      |
|---|------|
| Creamy risotto with boletus and fresh spinach | 28.- |
|---|------|

## JUNIOR SIDE (until 10 years)

|   |      |
|---|------|
| Chicken nuggets, fries and vegetables<br>or<br>Perch fillets and fries and vegetables | 17.- |
| Ice cream of your choice<br>or<br>Chocolate mousse                                    |      |



**LA BOURSE**

Brasserie

*Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC*

## DESSERT

|  |         |
|--|---------|
| Assiette de fromage                          | 10.-    |
| Mousse au chocolat                           | 8.-     |
| Crème brûlée à la vanille                    | 9.-     |
| Café gourmand                                | 10.-    |
| Crêpe Suzette                                | 15.-    |
| Baba au Rhum et glace aux marrons            | 13.50.- |
| Soufflé glacé au Grand Marnier               | 13.-    |
| Profiteroles glace vanille et chocolat chaud | 12.-    |

## GLACES

1/2 portion 1 portion

|                  |   |     |         |
|------------------|---|-----|---------|
| Coupe Danemark   | (Glace vanille sauce chocolat et chantilly)       |     | 12.-    |
| Coupe d'Automne  | (Glace aux marrons, crème de marron et chantilly) |     | 13.-    |
| Café glacé       | (Glace café, expresso et chantilly)               |     | 11.-    |
| Coupe Limoncello | (Sorbet citron, limoncello)                       | 8.- | 13.50.- |
| L'Irlandais      | (Glace café, Bailey's)                            | 8.- | 13.50.- |
| L'Abricotine     | (Sorbet abricot, Abricotine)                      | 8.- | 13.50.- |
| Le Colonel       | (Sorbet citron, Vodka)                            | 8.- | 13.50.- |
| Le Normand       | (Sorbet pomme, Calvados)                          | 8.- | 13.50.- |
| Le Valaisan      | (Sorbet poire, Williamine)                        | 8.- | 13.50.- |

*Parfums : café, vanille, rhum, raisin, pistache, chocolat noir, caramel beurre salé*

*Sorbets : fraise, poire, pomme, abricot, mangue, citron, framboise, fruit de la passion*

1 boule 4.-    2 boules 7.-    3 boules 11.-    Chantilly 2.-



**LA BOURSE**

Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

## DESSERT

|   |         |
|---|---------|
| Cheese plate  | 10.-    |
| Chocolate mousse                                      | 8.-     |
| Creme brulee with vanilla                             | 9.-     |
| Gourmet coffee  | 10.-    |
| Crepe Suzette   | 15.-    |
| Rum baba and chestnut ice cream                       | 13.50.- |
| Grand Marnier Soufflé                                 | 13.-    |
| Profiteroles with vanilla ice cream and hot chocolate | 12.-    |

## ICE CREAM

1/2 portion 1 portion

|                |  |      |         |
|----------------|--|------|---------|
| Denmark Cup    | (Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream) | 12.- |         |
| Autumn Cup     | (Chestnut ice cream, chestnut cream and whipped cream)     | 13.- |         |
| Iced coffee    | (Coffee, espresso and whipped cream)                       | 11.- |         |
| Limoncello Cup | (Lemon sorbet, limoncello)                                 | 8.-  | 13.50.- |
| Irish          | (Coffee ice cream, Bailey's)                               | 8.-  | 13.50.- |
| Apricotine     | (Apricot sorbet, Apricotine)                               | 8.-  | 13.50.- |
| The colonel    | (Lemon sorbet, Vodka)                                      | 8.-  | 13.50.- |
| Norman         | (Apple sorbet, Calvados)                                   | 8.-  | 13.50.- |
| Valaisan       | (Pear sorbet, Williamine)                                  | 8.-  | 13.50.- |

*Flavors: coffee, vanilla, rum, grape, pistachio, dark chocolate, salted butter caramel*

*Sorbets: strawberry, pear, apple, apricot, mango, lemon, raspberry, passion fruit*

*1 scoop 4.- 2 scoops 7.- 3 scoops 11.- Chantilly 2.-*



**LA BOURSE**

Brasserie

All our prices are expressed in Swiss Franc including VAT