L'AUBERGE	DU	RAISIN
CUL	LY	



NOS PRODUCTEURS

BOUCHERIE NARDI

À CULLY Côte de boeuf

LE PETIT ENCAS

À ETAGNIÈRES Pâté en croûte de chasse

CHEZ GUIBERT

À MONTREUX Truite du Léman

ENOTECA CAPPONI

À LAUSANNE Truffe

PÊCHERIE MONBARRON

À CULLY Perches du Léman

FERME HAENNI

À FOREL Oeufs

MAISON KALAN

À CRISSIER Glaces et sorbets

DUTTWEILER

À FOREL Fromages



GAUER HOSPITALITY SINCE 1939

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN

DOUCEURS

NOS ENTRÉES GOURMANDES FOIE GRAS DE CANARD AU BASILIC ET PIMENT D'ESPELETTE 34 Kumquat et pain brioché CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO 32 Vierge d'Automne et citron caviar VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE AU FUMET DE CHASSE 28 Crème double et truffe SALADE MÂCHE, MAGRET FUMÉ MAISON ET COPEAUX DE GRUYÈRE CARAMEL 26 Vinaigrette à l'orange OEUF PARFAIT DE LA FERME HAENNI 24 Mousseline d'artichaut et lard du Valais PÂTÉ EN CROUTE DE CHASSE 22 Rémoulade de céleri et raisins

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE PÊCHEUR MONBARRON selon arrivage Pommes frites et salade	58
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE DU LAC LEMAN selon arrivage Pommes frites et salade	55
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE Pommes frites et salade	49
FILETS DE TRUITE GRENOBLOISE Tombée d'épinard et riz à l'anis	36

LES CLASSIQUES

PROFITEROLE GLACÉE Sauce au chocolat Grand Cru 16

TIRAMISU CLASSIQUE

TARTE AU CITRON MERINGUÉE Glace fior di latte 14

AFFOGATO À L'AMARETTO 12



CARAMEL BEURRE SALÉ
VANILLE
CHOCOLAT
CAFÉ
FIOR DI LATTE
PISTACHE
NOISETTE
CITRON
GINGEMBRE
FRUITS ROUGES

5.50



Genre de construction, propriétaire: Maison de Ville, Hôtel du Raisin,

Situation: Angle rue Davel 9 - pl. de l'Hôtel-de-Ville 1.

Particularités: Pagedes bien équilibrées. L'hôtel et la Maison de Ville sont séparés par un passage voîté; su-trefois, un autre passage reliait la place de l'Hôtel-de-Ville à la cour, à travers l'hôtel. Pens la salle à manger se trouve un panneau de bois soulpté sur armes de Cully, portant les dates 1355-1755; c'est probablement une annienne ensedgne de l'établissement.
L'encienne Maison de Ville, agrandis et trausformée aux environs de 1630, comprenait une autherge à l'enseigne du Raisin, des salles pour les autorités et les caves de la Ville. Elle possédait une tour avec un pigeomnier.

la Ville. Elle possédait une tour avec un pigeonnier, le Wille. Elle possédait une tour avec un pigeomier, une viorbe, deux course, un fenil, un four, des écuries, un pouleiller, un vivier, une fremagère; ses volets étaient peints aux coulours de Cully et ses totts surmontés de girouettes; un fourneau désoil en 175 était ormé des armes sculptées de la Ville.

Une des salles s'appelait "le poële à Puthod", une autre "le poële des drapeaux" et une troisième "le chasbre des faggiam".

Près de la Raison de Ville se trouvait une fontaine peinte, construite en 1734, dont on changes le bassin

peinte, construite en 1734, dont on changea le bassin

En 1824, la Maison de Ville contenait quatre pressoirs.

Bistoirei Une maison de Ville était déjà citée en 1425; elle subit des réparations en 1518 et 1570. 1569-1574, reconstruction. 1569, nouvelle enseigne en bois recouvert de tôle. 1608, construction d'une petite cave. 1620-24, egrandissessent et transformation, à la suite de l'achat d'une maison voisine; renforcement de la crotte ou chambre du trésor avec pose d'une porte de marbre; pose, aux vitres de la salle neuve, d'écussons

57

aux armes des bourgeois; installation de girouettes. achat de parfum (désinfectant) pour la salle du conseil. 1709, mention de l'arsenal. 1739, transfert du corps de garde des halles à la Maison de Ville. 1742, réparation du poêle des Drapeaux, destiné aux séances du conseil; on l'orne des armes peintes des conseillers. 1746, un rhabilleur utilise tous les vendredis un cabinet du bâfinantial utilize courses venificula on cauthet de di-timent. 1763, installation d'un bureau de poste. 1798, tament 1657 installation d'un oureau de poste: 1750, sur l'intervention du sous-préfet, on décide d'ôter les sculptures qui entourent la grappe de l'enseigne. 1752 le galetas surt d'arsenal. 1832, le tribunal siège à la

La nouvelle Maison de Ville a été édifiée en 1839-1840, sur les plans de l'architecte Wenger, de Leusanne; y compute la buvette et la buanderie, elle a coîté en-viron R. 60'000.; en 1842, la commune a payé R. 180.-pour l'enseigne. La buvette était une salle de danse (voir f. 95).

Le nouveau bâtiment administratif a abrité la gen-darmerie, dès 1842, puis le collège secondaire, jusqu'en 1932 où il a été suprimé. Le municipalité y a siégé jusqu'au début de 1969, en compagnie du tribunal de dis-trict et du conseil communal, ainsi que de la justice de paix qui, eux, s'y réunissent toujours. Le receveur s'y

para qui, sur, bry rountsent toujours. Le receveur s'y installa en 1863. En 1967, lors de travaux dans le sol de la place de l'Hôtel-de-Ville, un squelette a été découvert devant

servations: L'enseigne de l'hôtel est classée au

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN



NOS VIANDES



LA CÔTE DE BOEUF **POUR 2 PERSONNES** 67 / personne

LA CÔTE DE VEAU **POUR 2 PERSONNES** 78 / personne

COQUELET AU CITRON CONFIT TEMPS DE PRÉPARATION 30 MINUTES 42

> SPARE-RIBS MARINÉS À LA SAUCE BBQ 38

DLA PLANCHA

ESCALOPE VIENNOISE BY JJG Anchois de Cantabrie

ENTRECÔTE DE BOFUE SIMMENTAL 36

> LES ACCOMPAGNEMENTS FRITES OU GRATIN DE L'AUBERGE (+6)

LES SAUCES GREMOLATA, BARBECUE, BEURRE CAFÉ DE CULLY, BORDELAISE

NOS SUCCESTIONS DE CHASSE

SELLE DE CHEVREUIL. SAUCE POIVRADE AUX GROSEILLES POUR 2 PERSONNES

68 / personne

Garnitures chasse, spätzlis maison, sauce poivre frais

CIVET DE CERF 38

Garnitures Grand-Mère, polenta crémeuse à l'Etivaz

Tous nos prix sont en Francs Suisse - TVA 8 1% incluse La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose. Prevenez notre salle de toutes allergies.

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN

DU JARDIN

RISOTTO MILANESE, BOLETS EN PERSILLADE 32

SALADE FRAÎCHEUR ET CRUDITÉS 14 / 18

POUR NOS PLUS JEUNES

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE servis avec frites 18

> STEACK DE BOEUF servis avec frites 18



NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS



GRUYÈRE CARAMEL, TOMME DE ROUGEMONT, CHÈVRE FRAIS, FLEUR DU MAQUIS CORSE servi avec chutney de saison

17

