

# Carte de saison

(Sous réserve de modification)

## Entrées

Salade de mesclun	7.-
Salade mêlée	11.-
Escargots du Mont d'Or, beurre maison	12.-/21.-
Salade de foie gras chaud, vinaigrette à la framboise (HU)	19.-
Croûte aux morilles	21/36.-
Duo d'asperges vertes et blanches, gambas poêlées et vinaigrette à l'ail noir (selon arr.)	24.-
Asperges vertes de Vullierens tièdes, espuma de hollandaise et œuf croustillant (CH)	18.-

## Plats

Grenadin de veau cuit en basse température, sauce au porto et au citron, tagliatelles fraîches et légumes (CH)	44.-
Poitrine de porc confite à l'ail noir de Lusserly-villars, frites et légumes (CH)	36.-
Filet de bar rôti, beurre blanc, frites et légumes (Grèce)	38.-
Tartare chimichurri 🍅 de filet de bœuf rassi, mesclun, et frites (coupé au couteau, CH)	39.-

## Desserts

Mousse au chocolat noir grand cru	12.-
Crème brûlée parfum du moment	12.-
Pavlova aux fraises de Vuillerens	14.-
Raisins à la lie maison et glace vanille	13.-
La fraise et son sorbet spécialité maison	15.-
Trio de fromages et pâte de coïng	11.-
Glaces et sorbets maison, la boule	3.90
Supplément chantilly	1.50
Café Glacé (supplément liqueur de café 4.-)	12.-
Coupe Danemark	12.-

## Les ardoises

Filet de bœuf rassi 5 semaines* (CH)	150gr	39.-
	200gr	43.-
	300gr	52.-
Filet d'agneau* (NZ/AUS)	150gr	35.-
	200gr	40.-
	300gr	49.-
Ardoise 5-12 ans, agneau ou bœuf	120gr	20.-
Frites et 3 sauces maison		
<b>Sous surveillance parentale</b>		

\* Les ardoises sont servies avec des frites et 3 sauces maison.

Supplément de viande 5,50 par 50gr

Portion de frites 6.-

Portion de légumes 6.-

## Vos midis à l'auberge

En semaine uniquement

Salade ou potage du jour	5.-
Menu de la semaine	21.-
Avec salade ou potage	
Poisson du vendredi	21.-
Avec salade ou potage	

## Vos soirées à l'auberge

(Réservation recommandée)

### Les vendredis midi au menu du jour

Filets de perche frais meunière, sauce tartare, pommes allumettes et salade ou potage (import)

21.-

### Dimanche 14.05.2023

Menu de fête des mères dès 12h

### Jeudi 18.05.2023

Menu pour l'Ascension dès 12h

### Samedi 10.06.2023

Soirée Tartares

### Samedi 01.07.2023

Soirée Paëlla

## A l'heure de l'apéro

Planchette de viandes séchées (100g)	21.-
Saucisse sèche	15.-