

Carte de saison

(Sous réserve de modification)

Entrées

Salade de mesclun	7.-
Salade mêlée	11.-
Escargots du Mont d'Or, beurre maison	12.-/21.-
Crème de courge à l'orange	15.-
Croûte aux morilles	22.-/37.-
Terrine de foie gras maison au porto, saladine et brioche maison	22.-
Saint-Jacques snackées, choucroute et beurre blanc au champagne	25.-

Plats

Mignons de porc sauce aux morilles, tagliatelles fraîches et légumes (CH)	45.-
Filet de bœuf rassi façon Rossini, frites et légumes (CH, HU)	52.-
Filets de rouget rôtis au romarin, frites et légumes (selon arr.)	39.-
Tartare classique 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.-
Tiramisu classique	11.-
Raisins à la lie maison et glace vanille	13.-
La Clémentine et son sorbet spécialité maison	15.-
Vacherin Mont d'Or et pâte de coing	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 enfant, agneau ou bœuf	120gr	20.-

Frites et 3 sauces maison
Sous surveillance parentale

* Les ardoises sont servies avec des frites et 3 sauces maison.
Supplément de viande 5,50 par 50gr
Portion de frites, tagliatelles fraîches ou légumes 6.-

Info : Les viandes produites hors de L'EU peuvent avoir été produites avec des stimulateurs de performances non hormonaux, tels que les antibiotiques.

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	

Les EVENT' à l'auberge
(Réservation recommandée)

Samedi 09.12.23

Menu de la mer

Dimanche 31.12.23

Menu de la Saint-Sylvestre

Lundi 01.01.24

Soupe à l'oignon offerte de 11h à 14h