

Carte de saison

(Sous réserve de modification ou rupture)

Entrées

Salade de mesclun	8.-
Salade mêlée	12.-
Escargots du Mont d'Or, beurre maison	12.-/24.-
Soupe froide de concombre au basilic, sablé parmesan	15.-
Gravlax de saumon maison à la betterave, crème de raifort, blinis maison et saladine (selon arr.)	19.-
Escalope de foie gras poêlée, pomme, fraise et rhubarbe (HU)	24.-

Plats

Grenadin de veau en basse température, sauce au porto et au citron, frites et légumes (CH/FR)	45.-
Filet de canette, sauce aux framboises, frites et légumes (FR)	39.-
Filets de loup de mer grillés, beurre blanc au basilic, frites et légumes (GR)	38.-
Tartare chimichurri de filet de bœuf rassi, frites et toasts (coupé au couteau, CH)	39.-

Desserts

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

Les ardoises

Filet de bœuf rassi 5 semaines* (CH)	150gr	39.-
	200gr	45.-
	300gr	55.-
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	22.-
Avec salade ou potage	

Les EVENT' à l'auberge

(Réservation recommandée)

Samedi 08.06.2024 dès 19h

Soirée Tartares

Samedi 29.06.2024 dès 19h

Soirée Paella

Samedi 03.08.2024 dès 19h

Soirée moules frites

Samedi 07.09.2024 dès 19h

Menu 100% région

Samedi 21.09.2024 dès 19h

Menu d'ouverture de la saison de chasse

Carte de saison

(Sous réserve de modification ou rupture)

Entrées

Salade de mesclun	8.-
Salade mêlée	12.-
Escargots du Mont d'Or, beurre maison	12.-/24.-
Soupe froide de concombre au basilic, sablé parmesan	15.-
Gravlax de saumon maison à la betterave, crème de raifort, blinis maison et saladine (selon arr.)	19.-
Escalope de foie gras poêlée, pomme, fraise et rhubarbe (HU)	24.-

Plats

Grenadin de veau en basse température, sauce au porto et au citron, frites et légumes (CH/FR)	45.-
Filet de canette, sauce aux framboises, frites et légumes (FR)	39.-
Filets de loup de mer grillés, beurre blanc au basilic, frites et légumes (GR)	38.-
Tartare chimichurri de filet de bœuf rassi, frites et toasts (coupé au couteau, CH)	39.-

Desserts

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

Les ardoises

Filet de bœuf rassi 5 semaines* (CH)	150gr	39.-
	200gr	45.-
	300gr	55.-
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	22.-
Avec salade ou potage	

Les EVENT' à l'auberge

(Réservation recommandée)

Samedi 08.06.2024 dès 19h

Soirée Tartares

Samedi 29.06.2024 dès 19h

Soirée Paella

Samedi 03.08.2024 dès 19h

Soirée moules frites

Samedi 07.09.2024 dès 19h

Menu 100% région

Samedi 21.09.2024 dès 19h

Menu d'ouverture de la saison de chasse

Carte de saison

(Sous réserve de modification ou rupture)

Entrées

Salade de mesclun	8.-
Salade mêlée	12.-
Escargots du Mont d'Or, beurre maison	12.-/24.-
Soupe froide de concombre au basilic, sablé parmesan	15.-
Gravlax de saumon maison à la betterave, crème de raifort, blinis maison et saladine (selon arr.)	19.-
Escalope de foie gras poêlée, pomme, fraise et rhubarbe (HU)	24.-

Plats

Grenadin de veau en basse température, sauce au porto et au citron, frites et légumes (CH/FR)	45.-
Filet de canette, sauce aux framboises, frites et légumes (FR)	39.-
Filets de loup de mer grillés, beurre blanc au basilic, frites et légumes (GR)	38.-
Tartare chimichurri de filet de bœuf rassi, frites et toasts (coupé au couteau, CH)	39.-

Desserts

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

Les ardoises

Filet de bœuf rassi 5 semaines* (CH)	150gr	39.-
	200gr	45.-
	300gr	55.-
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	22.-
Avec salade ou potage	

Les EVENT' à l'auberge

(Réservation recommandée)

Samedi 08.06.2024 dès 19h

Soirée Tartares

Samedi 29.06.2024 dès 19h

Soirée Paella

Samedi 03.08.2024 dès 19h

Soirée moules frites

Samedi 07.09.2024 dès 19h

Menu 100% région

Samedi 21.09.2024 dès 19h

Menu d'ouverture de la saison de chasse