

## Les Incontournables en version Estivale...



### Pour l'apéro

**Assiette de viande séchée 120 gr** 24.-  
 Garnie de cornichons, oignons, beurre portion

### Nos entrées de l'été

**Emulsion océanique aux noix de Saint-Jacques et crevettes royales** 21.-  
 Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de homard,  
 Affinée au lait de coco & citronnelle

**Pressé de foie gras de canard à la rhubarbe et aux framboises** 19.50  
 Bouquet de salade de saison, chutney de fruits assortis & pain toast et beurre portion

**Gaspacho de pastèque et tomate aux saveurs du soleil.** 15.00  
 Brochette de lard de Begnins, melon et pastèque.

**Tataki de thon en robe d'épices et de sésame. Vinaigrette aux saveurs japonaises.** 14.00  
 Servi avec un joli bouquet de saladin et avocat aux couleurs ensoleillées.

**Salade verte "Mélange de salades du marché", vinaigrette maison** 8.00

**Salade mêlée, composée de jeunes pousses, légumes croquants et grillé, vinaigrette maison** 12.00

**Le traditionnel feuilleté aux champignons** 18.00  
 Composé d'une poêlée de bolets - chanterelles et sauce aux morilles

**Foie gras de canard poêlé sur sa gaufre maison, 100% gourmandise** 25.00  
 Compotée d'abricots rôtis, infusée aux fleurs de thym, très légèrement sucrée.

**Burrata crémeuse à l'huile de basilic frais sur son carpaccio de tomates colorées.** 14.00  
 Salsa de confit de tomate, toast croustillant, pesto maison et jeunes pousses croquantes.



## Notre sélection de pâtes....

**La classic : Tagliatelle Carbonara** 24.80

Composée de pâtes fraîches, servie avec lardons, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, Œuf et parmesan râpé.

**La végétarienne : Tagliatelle al Verdura** 25.80

Composée de pâtes fraîches, joli mélange de légumes poêlés à l'huile d'olive, champignons, tomates et son émulsion océanique, grano padano râpé.

**La gourmande : Tagliatelle au foie gras de canard poêlé et magret fumé** 31.00

Délicieuses pâtes fraîches, foie gras de canard frais poêlé, jus de veau au porto rouge, poivre noir, crème fraîche, parmesan râpé, magret de canard fumé

**Le Best of gratiné : Raviolis à la ricotta-parmigiano gratinés aux morilles** 33.00

Composé de délicieux raviolis frais, nappés de sauces aux morilles et parmesan

## Nos suggestions de l'été 2021



**« Roast-Duck » Magret de canard mariné, rôti et laqué.** 30.00

Fines tranches de magret de canard servies tiède, cèpes poêlés à l'huile d'olives, poêlée de légumes, pousses de roquette croquantes et vinaigrette au jus de cuisson réduit.

**Salade Gourmande & Rafraîchissante « Terre et Mer »** 29.00

Mesclun (jeunes pousses), Melon, pastèque et jambon cru, brochette de crevettes royales décortiquées et ananas rôti, thon en tataki et petits condiments.

**Salade « Thaï » de papaye verte et brochettes de poulet aux cacahuètes.** 25.00

Papaye verte, mesclun, carottes, concombre, cives, tomates cerises, menthe et coriandre, suprême de poulet mariné à la sauce satay maison en brochettes. Vinaigrette « Thaï »

**« GREEK SALAD » au quinoa et poulpe aux herbes fraîches et citron vert** 33.00

Composé de quinoa, concombre, tomates fraîches, jeunes pousses d'épinards, basilic, menthe, féta, oignon rouge et sa vinaigrette gourmande aux framboises.

## Les Viandes du Moment ...



180 gr

### **Filet de bœuf "Landais"**

**Servi avec foie gras frais poêlé et sauce jus aux truffes noires « Tuber Aestivum »**  
garniture selon votre choix

**Fr. 52.-**

**Filet d'agneau grillé et son jus corsé à l'aïl en chemise & thym frais** 41.-

Farandole de légumes d'été

**Ecrasé de pommes de terre aux tomates colorées**

**Entrecôte de bœuf nature** 200 gr 36.-

**Filet de bœuf** 200 gr 40.-

Pour les accompagner, Jean-Claude vous propose ses sauces...

- Café de Paris 3.-

- Morilles 11.-

- Madagascar (poivre vert) 7.-

Nos viandes vous sont proposées avec légumes du marché et à choix :

**Riz , Tagliatelles fraîches ou Frites fraîches**



...Votre Incontournable ...Coup de ❖♥❖

**Tartare Classique** portion de 180 gr Fr. 32.-

Avec alcool, **Cognac, Calvados, Whisky, Vodka** Supplément Fr. 2.50

Tous nos tartares sont accompagnés de toasts briochés et beurre portion  
Vous pouvez également commander 1 Portion de frites fraîches en supplément à Fr. 6.-

---



... Festival d'Ardoises à la coupe personnalisées...

*Pour des raisons de fumée celles-ci sont servies uniquement du  
Côté Bistrot (Café)... Nous vous remercions pour votre compréhension...*

<b>Entrecôte de bœuf</b>	les 100 gr	11.60
<b>Filet de bœuf</b>	les 100 gr	14.90
<b>Filet d'agneau</b>	les 100 gr	13.60

Pour les accompagner, Jean-Claude vous propose ses sauces...

<b>Morilles</b>	<b>11.-</b>
<b>Madagascar (poivre vert)</b>	<b>7.-</b>
<b>Duo classique ardoise café de Paris &amp; morilles</b>	<b>8.-</b>

**Accompagnement à choix en supplément :**

<b>Pommes frites fraîches maison</b>	<b>6.-</b>
<b>Riz créole au beurre frais</b>	<b>5.-</b>
<b>Tagliatelles fraîches au beurre</b>	<b>5.-</b>
<b>Ravier de légumes de saison</b>	<b>5.-</b>

---

Sans oublier, notre irrésistible Ardoise du boucher 300 gr



**Composée de viande de filet de bœuf, Entrecôte de bœuf, filet d'agneau**

Celle-ci vous est proposée avec légumes de saison, Sauce morilles, beurre café de paris maison et à choix - Riz - Pâtes ou frites fraîches

**Fr. 56.-**

---

Provenance de nos viandes:

Bœuf – Argentine - Brésil - CH / Canard – France – Agneau – NZ

---

## Notre spécialité Brésilienne



### **Bobo de camarão a moda pernambucana 43.-**

Plat typique du Nord-Est brésilien, composé de crevettes royales, noix de Saint-Jacques, poivrons, coulis de langoustine, tomate, coriandre, lait de noix de coco, accompagné de riz créole.

**Un petit souvenir d'un endroit merveilleux... un vrai régal !!!**

---



### ***Nos créations de terre & mer estivale***

- Filets de féra du lac Léman sauce émulsionnée meunière** 29.00  
Servis avec une émulsion aux échalotes, vin blanc, beurre frais, herbes du potager  
Pommes nature ou pommes frites
- Filets de perches sauce émulsionnée meunière** 39.00  
Servis avec une émulsion aux échalotes-vin blanc, beurre frais, herbes du potager  
Pommes nature ou pommes frites et salade verte
- Filet de féra du lac Léman & crevettes royales à la brésilienne** 33.00  
Servis avec riz créole, coulis de langoustine parfumé au lait de coco, piments, coriandre fraîche et rondelles de citron vert
- Filet d'omble chevalier en croûte de pain, sauce aïoli traditionnel** 36.00  
Tombée de poireau et pomme de terre au vin blanc. Artichauts en barigoule et aïoli maison.
- Tartare de poisson du jour aux fruits exotiques et lime.** 34.00  
Dés de poisson frais coupé au couteau, citron vert, oignon rouge, fruits de la passion, zeste de combava, coriandre, menthe, tomate. Panier de pommes frites fraîches.

#### Provenance de nos poissons :

Perche ( Allemagne ) , crevettes ( Vietnam ) , noix de Saint-Jacque ( USA ) , Thon ( Sri Lanka ) , Féra – CH

### Notre carte Enfants

#### Le Lapin :



**Jambon de campagne , Pommes frites maison** 10.-

#### Le Donald :



**Ravioli au fromage blanc et grano padano râpé** 12.-  
servi avec sauce tomate

#### Le Cygne :



**Filets de perches ( 100Gr ), Pommes frites Maison** 18.-

#### Le Clown :



**Salade verte + Mini Entrecôte et Pommes frites maison** 22.-  
**+ 1 boule de glace à choix**



## **La Palette de nos douceurs Maison**

*Nos desserts sont à commander en début de repas*

<b>Crème brûlée arôme « LIME »</b> Servie avec son petit décor maison	10.00
<b>Moelleux au chocolat servi chaud &amp; son coulis de fraises</b> Délicatement coulant servi avec sa boule de sorbet maison fraise et basilic.	14.00
<b>Gratin minute de cerises à la crème d'amande</b> Accompagné de sa boule de glace vanille	12.00
<b>Profiteroles « version fruitée » aux fraises et à la rhubarbe</b> Servi avec sa glace vanille, chantilly, coulis de fruits.	14.00
<b>Citron givré au limencello et miel, création du moment</b> Composé d'un parfait glacé maison au limencello acidulé, d'un sorbet citron et de cristalline de citron.	14.00



\*\*\*Les patrons, la cheffe et toute l'équipe de l'Auberge vous remercie de votre fidélité et de votre confiance. \*\*\**Nous vous souhaitons un "Bon Appétit".*