

Entrées

Salade Verte..... CHF 8.-

mélange de jeune pousse & sauce à salade maison.

Salade Mêlée..... CHF 14.-

mélange de jeune pousse de saison, légumes grillés hivernaux,

noix, fruits secs & croûtons dorés

Tartare de bœuf (90g) CHF 17.-

coupé au couteau minute, servi avec une petite salade verte & toasts.

Velouté de potimarron Bio CHF 18.-

sur une note de fruit du noyer en huile, noisettes torréfiées, quenelles de crème double de Gruyère, brunoise de butternut & marrons glacés.

Espuma moelleux de Panais CHF 20.-

sous sa cage : œuf parfait, petits croûtons dorés, lardons grillés & poêlée de champignons de Paris.

Finger de foie gras « Au naturel » CHF 23.-

servi avec ces bonbons de kumquats confits, raisinée de pommes & poires du village accompagné de son petit bouquet de mesclun et ses toasts dorés de pain d'épices.

Le clin d'œil à Papa

Feuilleté aux champignons..... CHF 19.-

composé d'une poêlée de bolets & chanterelles nappé de sa sauce morille maison

(recette à Jean-Claude)

Émulsion océanique..... CHF 23.-

Composée de noix de Saint-Jacques, crevettes royales, légumes croquants, fumet de poisson, bisque de langoustine, affinée au lait de coco, sucre de canne, épices à curry mauricienne, piment et citronnelle

Nos viandes

Pour l'apéro ou pour attendre les retardataires...

Planchette de viande séchée des Grisons (120g)..... CHF 24.-
servie avec ces petits oignons au vinaigre & cornichons.

Tartare de bœuf (160g)..... CHF 36.-
coupé au couteau minute, servi avec une petite salade verte, toasts & frites fraîches maison.

Avec alcool : Cognac, Calvados, Whisky, Vodka..... CHF 6.-

Poitrine de porc Suisse croustillante..... CHF 36.-
accompagnée de son jus de cuisson réduit, graine de coriandre, graine de fenouil, émulsionnée à la bière sur une note de miel.

Ballotine de volaille jaune & sauce ivoire truffée..... CHF 36.-
Farce composée de volaille en duo de truffe noire & chou kale

Filet de bœuf aux cèpes (180g)..... CHF 49.-
nappé d'une sauce au poivre noir sur une note truffée et petits légumes d'hiver au beurre et sa garniture à choix.

Entrecôte de côte de bœuf (220g)..... CHF 40.-

Filet de bœuf (200g)..... CHF 45.-

Toutes nos viandes sauf le Swiss'burger vous sont proposées avec légumes du marché, tagliatelles fraîches, riz ou frites fraîches maison.

Nos sauces sont à choisir sur la page des viandes sur ardoise.

Nouveau à l'auberge ! Et il s'adaptera au fil des saisons...

Le Swiss' Burger du chef..... CHF 32.-

Viande hachée de bœuf Suisse (160g) avec son bun safrané, compotée d'oignons maison, tomate cœur de bœuf, Gruyère fondu de notre fromager Christian Mignot à St-George & frites fraîches maison.

Nos poissons

Filet d'omble chevalier à l'unilatérale meunière CHF 36. -

Servi avec une émulsion aux échalotes et vin blanc, beurre frais & herbes du potager.

Frites fraîches ou Riz au jasmin à choix.

Le clin d'œil à Papa

Filets de perches meunière façon Jean-Claude CHF 39. -

Accompagné d'une salade verte et servis avec une émulsion aux échalotes et vin blanc, beurre frais & herbes du potager.

Frites fraîches ou Riz au jasmin à choix.

La spécialité de la famille aux origines brésilienne...

Bobo de camarão a mode pernambucana CHF 45. -

Composé de noix de Saint-Jacques, crevettes black tiger décortiquées, coulis de langoustine aux tomates & lait de coco, piment doux et coriandre frais, servi avec riz créole

Un petit souvenir d'un endroit où tout a commencé !



Nos viandes sur ardoise



Servi uniquement côté bistrot (café) & terrasse pour des raisons de fumée. Merci de votre compréhension !

<i>Entrecôte de bœuf</i>	<i>Les 100g</i>	<i>CHF 13.-</i>
<i>Filet de bœuf</i>	<i>Les 100g.....</i>	<i>CHF 16.-</i>

Nos sauces :

<i>Café de paris</i> _____	<i>CHF 5.-</i>
<i>Chimichurri</i> _____	<i>CHF 7.-</i>
<i>Jus corsé</i> _____	<i>CHF 7.-</i>
<i>Duo classique café de Paris & Morille</i> _____	<i>CHF 8.-</i>
<i>Morille</i> _____	<i>CHF 11.-</i>

Nos garnitures :

<i>Tagliatelles fraîches</i> _____	<i>CHF 5.-</i>
<i>Riz saveur Jasmin</i> _____	<i>CHF 5.-</i>
<i>Légumes de saisons</i> _____	<i>CHF 5.-</i>
<i>Frites fraîches maison</i> _____	<i>CHF 6.-</i>

Coin des amateurs de viande...

L'ardoise du montagnard (350g)..... CHF 56.-

Composée de 100g d'entrecôte de bœuf, 100g de filet de bœuf, 150 de poitrine de porc croustillante (cuite) sur une tranche de lard, gruyère & romarin.

Sauce chimichurri & sauce à la bière sur une note de miel

Provenance de nos viandes :

| Porc (Suisse) | Bœuf (Paraguay) & Burger (Suisse) | Volaille (Suisse) |

Nos pâtes

Tagliatelle Carbonara CHF 25. -

Composée de pâtes fraîches, servie avec lardons, ail, champignons de Paris, jambon, crème fraîche, œuf & parmesan râpé.

Raviolis gratinés aux morilles CHF 33. -

Composé de délicieux raviolis frais à la ricotta et au parmesan, nappés d'une sauce aux morilles & gratiné à la crème & parmesan.

Tagliatelle hivernale (Végétarienne) CHF 26. -

Composée de pâtes fraîches, joli mélange de légumes d'hiver poêlés à l'huile d'olive, champignons du moment, émulsion de potimarron, marrons glacés & croûtons de pain d'épices.

« On veut manger comme papa & maman »

L'assiette de Bugs Bunny CHF 10. -

Le traditionnel « jambon & pommes frites fraîches »



L'assiette de Donald Duck CHF 14. -

Tagliatelles fraîches au jambon de campagne, crème fouettée, herbes du potager & sa sauce tomate maison



L'assiette de Nemo CHF 18. -

Filets de perches (100g) accompagné de ses pommes frites fraîches maison & sa sauce beurre blanc aux herbes



Le coins pâtisserie fait maison



Desserts à commander uniquement en début de repas.

Crème brûlée à la vanille Mauricienne & praliné CHF 12.-

Servie avec ses petits fruits de saison.

Tarte au citron revisitée CHF 12.-

Montée à la minute avec son sablé breton en duo de zeste de citron vert et meringue sèche maison

Parfait glacé au grand Marnier..... CHF 12.-

Servi avec ses segments d'agrumes frais en nage dans un sirop de Noël aux épices enchantées & sa tuile assortie.



Tarte tatin aux pommes CHF 14.-

accompagnée de son caramel au beurre salé & sa crème fouettée à la cannelle.

Le dessert favori des Raffa-Pépins...



Moelleux au chocolat au cœur coulant 53% CHF 14.-

accompagné de la boule de glace de votre choix et ses fruits de saison en folie

Allergies ou intolérances, nous sommes à votre disposition pour tous renseignements.

Toute l'équipe de l'Auberge vous remercie pour votre fidélité et votre confiance.

Nous vous souhaitons un excellent appétit !