

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 soyeux de pommes des champs CHF 20.-
*accompagné de son 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 carry mauricienne, piment et
citrounelle.*

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 (170g)..... 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.

Magret de Canette à l'orange CHF 36.-

nappé d'une gastrique à l'orange, miel, thym & filets d'orange sanguine accompagné de ses petits légumes de saison.

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 !

Entrecôte de bœuf		Les 100g	CHF 13.-
Filet de bœuf		Les 100g	CHF 16.-

Nos sauces :

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

Nos garnitures :

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

Coin des amateurs de viande...

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

Composée de 100g de magret de canard, 100g de filet de bœuf, 150 de poitrine de porc croustillante (cuite) sur une tranche de lard & romarin.

Sauce chimichurri & Sauce à l'orange

Provenance de nos viandes :

| Porc (Suisse) | Bœuf (Paraguay) ou (Suisse) selon arrivage & 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 coin pâtisserie « fait maison »

 Desserts à commander uniquement en début de repas.

Desserts de la semaine..... CHF 7.-

Nos trois desserts à choix selon nos suggestions de la semaine.

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.

 **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 !