

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 maison (90g) CHF 17.-

coupé au couteau minute, assaisonné de sa préparation pour tartare faite maison,

servi avec une petite salade verte & toasts.

Jardin de légumes de saison aux épices tajines..... CHF 18.-

accompagné de son caviar d'aubergines & son pesto à l'ail des ours

Emulsion de pommes de terre moelleuse aux senteurs de truffe.... CHF 20.-

accompagné de son œuf parfait, petits croûtons dorés, lardons grillés

& poêlée de champignons de Paris.

Salade de Dent-de-lion Entrée: CHF 16.- | Plat : CHF 25.-

servie avec lardons grillés à la plancha, croûtons dorés à l'huile d'olive parfumée à

l'ail, tomates cerise & œuf parfait

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 (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.-

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 d'agneau en croûte d'ail des ours..... CHF 41.-
accompagnée de son jus aux herbes du potager parfumé au miel & à la cannelle

Filet de bœuf façon « Landais »..... CHF 62.-
*nappé d'un jus de veau au foie gras, parfumé à la truffe d'été « Tuber aestivum »,
poivre noir concassé, escalope de foie gras poêlé, petits légumes printaniers 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 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 « Chimi » Burger..... CHF 32.-
*Viande hachée de bœuf Suisse (160g) avec son bun safrané, salade de roquette
fraîche, oignons crispy, jus aux herbes, tomates confites, tranches de parmesan, sauce
chimichurri & 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 !



Provenance de nos poissons :

*| Crevette Black Tiger (Vietnam) | Perches (Irlande) ou (Suisse) selon arrivage |
Omble Chevalier (élevage Suisse) ou (Irlande) | Féra (Lac Léman)*

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 aux herbes _____	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.-
Pommes grenailles rôties aux herbes _____	CHF 6.-
Frites fraîches maison _____	CHF 6.-

Coin des amateurs de viande...

L'ardoise du Printanier (300g)..... CHF 56.-

Composée de 100g de magret de canard, 100g de filet de bœuf, 100 de filet d'agneau sur une tranche de lard & romarin.

Sauce chimichurri & Jus aux herbes

Provenance de nos viandes :

| Porc (Suisse) | Bœuf (Paraguay) ou (Suisse) selon arrivage & Burger (Suisse) | Volailles (France | Suisse) | Agneau (Australie | Nouvelle Zélande)

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 « un grand classique »..... CHF 33.-

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

Risotto d'asperges vertes & Morille Plat : CHF 35.-

Carnaroli crémeux cuit dans un bouillon parfumé aux asperges vertes et morilles, parmesan & sa julienne de jambon cru.

(Sans jambon cru pour la formule végétarienne)



« 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.-

Nuggets de poulet croustillants (chapelure & ponko) servis avec frites fraîches & sauce cocktail maison



L'assiette de Némô 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.*

Desserts de la semaine CHF 7.-

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

Crème brûlée des îles au parfum de fleur d'oranger. CHF 12.-

Servie avec ses petits fruits de saison.

Ananas rôti, flambé au rhum & émulsion noix coco .. CHF 12.-

Servie avec sa glace à la noix de coco et ses fruits de saisons.

 *Tarte tatin aux pommes CHF 14.-*

accompagnée de son caramel fait maison & sa crème fouettée à la cannelle.

Le dessert favori des Raffa-Pépins...



Fondant au chocolat & son cœur coulant 55% 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 !

Nos suggestions printanières



Entrée :

Salade de Dent-de-lion Entrée : CHF 16.- | Plat : CHF 25.-

servie avec lardons grillés à la plancha, croûtons dorés à l'huile d'olive parfumée à l'ail, tomates cerise & œuf parfait

Fagot d'asperges vertes & Jambon de parme Entrée : CHF 18.-

Délicieuse mousse et fine lichette de jambon cru, émulsion aux herbes du potager, et pesto à l'ail des ours

Viande :

Poitrine de porc Suisse croustillante..... CHF 36.-

Marinée aux graines de coriandre et fenouil accompagnée de son jus de cuisson réduit émulsionné à la bière sur une note de miel.

Poisson :

Filet de Féra du lac Léman (Selon arrivage)..... CHF 31.-

Servie avec frites, légumes, sauce aux échalotes safranée.

Dessert :

Entremet pistache & chocolat maison..... CHF 15.-

Biscuit joye, crème diplomate à la pistache et son glaçage miroir au chocolat, accompagné de son décor de fruits de saison.