

Entrées

Salade Verte 7.-
mélange de jeunes pousses & sauce à salade maison.

Salade Mêlée 12.-
*mélange de salades du marché, vinaigrette maison, légumes d'automne, fruits pochés
noix, fruits secs & croûtons de pain d'épices*

Soupe de courge & potimarron 17.-
Composée de cèpes poêlés, marrons glacés, julienne de viande séchée du valais & pistache grillées

Terrine de gibier aux saveurs d'automne (fait maison) 19.-
Accompagnée de bouquet de salade & garniture de saison
Pain toast & beurre portion

Pressé de foie gras de canard aux abricots..... 22.-
Chemisé de jambon cru « type Parma », bouquet de salade de saison, raisinée du pays
Pain toast & beurre portion

Le clin d'œil à Papa

Feilleté aux champignons.....18.-
composé d'une poêlée de bolets & chanterelles nappé de sa sauce morille maison
(recette à Jean-Claude)

Émulsion océanique 21.-
*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
citronnelle.*



Le rendez-vous de l'automne 😊

la chasse est là...



Filets mignons de sanglier aux agrumes, paprika & ail38.-

Cocotte de civet de chevreuil « Façon Grand-Mère »35.-
Garni d'oignons grelots, lardons, champignons de Paris, croûtons rôtis

Suprême de faisan aux raisins des vendanges36.-

Noisette de chevreuil & sauce poivrade42.-

Filet de lièvre à la mauricienne43.-

Désossée de celle de chevreuil52.-

Tous nos plats de chasse sont servis avec leurs traditionnelles garniture :
Composée de : Choux rouges braisés, choux de Bruxelles, marrons glacés,
feuilleté aux marrons, poire au vin rouge & airelles,
Tagliatelles fraîches ou Spätzlis maison à choix



Tartare, Viandes & Burger

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

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

Tartare de bœuf 36.-
coupé au couteau minute, assaisonné de sa préparation pour tartare faites maison.
Suppléments « alcool » : Cognac, Calvados, Whisky, Vodka 3.-

Tartare de gibier « Aller-retour » 37.-
coupé au couteau minute, assaisonné d'huile de noix & réduction de vinaigre de framboise, cèpes poêlés, jus de gibier, ciboulette, échalotes, oignons rouge confits.

Filet de bœuf (180g) façon « Landais » 53.-
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) 38.-

Filet de bœuf (200g) 42.-

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.

Eh oui ! L'auberge se diversifie avec un Burger maison

Le Burger du chasseur 29.-

Buns safrané de notre boulanger « Au Pain Gourmand » à Penthalaz.

Viande hachée de gibier (160g) chou rouge braisé, marrons glacés, purée de courge, lard grillé,
sauce poivrade, confiture airelle & fromage.

Servi avec nos frites fraîches maison.

Nos viandes sur ardoise

Servi uniquement côté bistrot (café) & terrasse pour des raisons de fumée.

Merci de votre compréhension !

Entrecôte de bœuf

Filet de bœuf



Les 200g 26.-

Les 200g 32.-

Nos sauces :

Café de paris 5.-

Sauce Chimichurri 7.-

Sauce au poivre noir 7.-

Duo classique café de Paris & Morille 8.-

Morille 11.-

Nos garnitures :

Tagliatelles fraîches 5.-

Riz créole 5.-

Légumes de saisons 5.-

Pommes grenailles rôties aux herbes 6.-

Frites fraîches maison 6.-

Chaque année vous l'attendez ! Elle est de retour...

L'ardoise du braconnier « Chasse » (300g) 56.-

Composée de viandes de chevreuil, faisane, sanglier & lièvre, lard grillé, romarin,

Garniture chasse, spätzlis ou tagliatelles fraîches

Provenance de nos viandes :

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

Nos poissons

*Filet d'omble chevalier à l'unilatérale meunière.....36. -
Servi avec une émulsion aux échalotes et vin blanc, beurre frais & herbes du potager.
Frites fraîches ou Riz créole à choix.*

*Filet d'omble chevalier « Façon Brésil ».....41. -
Servi avec des crevettes black tiger, poêlées parfumée à l'ail, coulis de langoustine
aux tomates & lait de coco, piment doux et coriandre frais.*

Riz créole

Le clin d'œil à Papa

*Filets de perches meunière façon Jean-Claude39. -
Accompagné d'une salade verte et servis avec une émulsion aux échalotes et vin blanc,
beurre frais & herbes du potager.*

Frites fraîches ou Riz créole à choix.

La spécialité de la famille aux origines brésilienne...

*Bobo de camarão a mode pernambucana.....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 pâtes

Tagliatelle Carbonara 25. -

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

Tagliatelle foie gras & magret de canard fumé 25. -

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

Raviolis gratinés aux morilles « un grand classique » 33. -

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

Gratiné de raviolis d'automne aux senteurs de truffes « Trio de gibier » 45. -

Composé de délicieux raviolis frais à la ricotta et au parmesan, noisettes chevreuil, faisane, mignon de sanglier, fond gibier parfumé aux zestes d'agrumes & sauce truffe, cèpes poêlés, cognac, crème fraîche & parmesan.

« On veut manger comme papa & maman »

L'assiette de Bugs Bunny 10. -

Le traditionnel « jambon & pommes frites fraîches »

L'assiette de Donald Duck 14. -

Fingers de volaille maison servi avec frites fraîche & sauce cocktail maison

L'assiette de Némô 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.

Panna Cotta aux griottes 12. -

Servie avec ses petits fruits frais & coulis de saison.

Crème brûlée à la courge 14. -

Servie avec ses petits fruits frais de saison.

 *Crumble aux coings aux senteur de romarin 14. -*

Glace assortie et décors de fruit de saison

Tarte tatin aux pommes 14. -

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



Le dessert favori des Raffa-Pépins...

Fondant au chocolat & son cœur coulant 55% 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 !