

Entrées

Salade Verte

CHF 7.-

Mélange de jeunes pousses et sauce salade maison.

Salade Mêlée

CHF 12.-

Mélange de jeunes pousses de saison, légumes grillés hivernaux, noix, fruits secs.

Malakoff traditionnel

CHF 6.50.-

Spécialité Vaudoise, beignet au fromage râpé sur du pain et frit. Accompagné de sa moutarde gros grains au chasselas maison.

Velouté de champignons

CHF 15.-

Mélange de champignons du marché, cornes d'abondance, bolets, pleurotes, chanterelles, crème et croûtons à l'ail.

Tataki de bœuf à la japonaise (tiède)

CHF 21.-

Marinade thaï faite maison à base de soja, sésame, poivrons et ail.

Dés de foie gras « Au naturel », compotée figes & oignons

CHF 22.-

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

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.

Feuilleté aux champignons

CHF 19.-

Composé d'une poêlée de bolets et chanterelles nappé de sa sauce aux morilles maison.



Malakoff

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

Planchette de viande séchée des Grisons (120g)

CHF 18.-

Planchette de l'Auberge, mix de charcuterie sélectionné par le chef ... (120g)

Servie avec ses petits oignons au vinaigre et cornichons.

CHF 20.-



Mets au fromage

Duo de malakoffs

CHF 23.-

Spécialité Vaudoise, beignet au fromage râpé sur du pain et frit.

Accompagné de sa moutarde gros grains au chasselas maison et d'une salade mêlée

Fondue fromage

CHF 23.-

Servie uniquement côté bistrot (café)

Avec du pain, petits oignons et cornichons au vinaigre.

Provenance de nos viandes :

| Porc (Suisse) | Bœuf (Paraguay) ou (Suisse) selon arrivage | Volaille (Suisse) | Canard France

Nos viandes

<i>Tartare de bœuf (160g)</i>		<i>CHF 33.-</i>
<i>Coupé au couteau minute, servi avec une petite salade verte, toasts Et frites fraîches maison.</i>		
<i>Avec alcool : Cognac, Calvados, Whisky, Vodka</i>		<i>CHF 3.-</i>
<i>Duo de cailles farcies aux foie gras,</i>		<i>CHF 43.-</i>
<i>Accompagnée de son jus de cuisson au porto rouge et purée de panais et de ses petits légumes de saison</i>		
<i>Magret de Canette cassis (190g)</i>		<i>CHF 38.-</i>
<i>Nappé d'une sauce au vin rouge, parfumée au cassis et raisins framboisier, et de ses petits légumes de saison</i>		
<i>Filet d'agneau au thym en croûte d'ail des ours (180g)</i>		<i>CHF 45.-</i>
<i>Chapelure au pesto ail des ours maison, nappé d'un jus au thym et de ses petits légumes de saison.</i>		
<i>Filet de bœuf (180g) façon « Landais »</i>		<i>CHF 53.-</i>
<i>Nappé d'un jus de veau au foie gras parfumé à la truffe d'été « tuber aestivum », de son escalope de foie gras poêlé et de ses petits légumes de saison.</i>		
<i>Entrecôte de côte de bœuf</i>	<i>(220g)</i>	<i>CHF 35.-</i>
<i>et de ses petits légumes de saison</i>		
<i>Filet de bœuf</i>	<i>(200g)</i>	<i>CHF 40.-</i>
<i>et de ses petits légumes de saison</i>		

Toutes nos viandes vous sont proposées à choix : tagliatelles fraîches, riz ou frites fraîches maison.

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

Nos poissons

Filet d'omble chevalier à l'unilatérale meunière CHF 34.-
Servi avec une émulsion aux échalotes et vin blanc, beurre frais & herbes du potager.
Frites fraîches OU riz au jasmin

Filets de perches meunières CHF 36.-
Accompagné d'une salade verte, citron & persil.
Frites fraîches OU Riz

Filets de perches sauce du chef 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

Pot-au-feu de poissons CHF 39.-
Composé de perches, omble et l'arrivage petits légumes croquants, fumet de poissons safrané, pommes de terre en robe des champs.

La spécialité aux origines brésiliennes ...

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, gingembre, servi avec Riz créole



Nos viandes sur ardoise



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

<i>Entrecôte de bœuf</i>	<i>Les 200g</i>	<i>CHF 28.-</i>
<i>Filet de bœuf</i>	<i>Les 200g</i>	<i>CHF 33.-</i>
<i>L'ardoise du boucher (300g)</i>		<i>CHF 54.-</i>
<i>Composée de 100g de filet de canette, 100g de filet de bœuf, 100g d'agneau sur une tranche de lard</i>		
<i>Sauce jus au thym et Sauce poivre vert</i>		

Nos garnitures :

<i>Tagliatelles fraîches</i>	<i>CHF 5.-</i>
<i>Riz créole</i>	<i>CHF 5.-</i>
<i>Légumes de saisons</i>	<i>CHF 5.-</i>
<i>Frites fraîches maison</i>	<i>CHF 5.-</i>

Nos sauces :

<i>Café de paris</i>	<i>CHF 5.-</i>
<i>Sauce poivre vert (base crème)</i>	<i>CHF 5.-</i>
<i>Duo classique café de Paris & Morille</i>	<i>CHF 6.-</i>
<i>Morille</i>	<i>CHF 8.-</i>
<i>Moutarde gros grains au chasselas maison</i>	<i>CHF 5.-</i>

Nos pâtes

Tagliatelle Carbonara

CHF 25.-

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

Gratiné de raviolis maison à la saucisse aux choux

CHF 30.-

Sur lit de fondue de poireaux, crème fraîche aromatisée au chasselas et parmesan.

Tagliatelle foie gras poêlé et magret de canard fumé

CHF 32.-

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

Risotto (Végétarien)

CHF 28.-

Composé d'un joli mélange de légumes d'hiver poêlés à l'huile d'olive, champignons du moment, émulsion au curry jaune, mascarpone et parmesan.

Raviolis gratinés aux morilles « un grand classique »

CHF 33.-

Composée de raviolis aux champignons, nappé d'une sauce aux morilles, gratiné à la crème et parmesan.

« On veut manger comme papa et maman »

Enfant jusque 13 ans.

Toute notre carte sera adaptée en portion enfant.

Quantité divisée par deux et le prix aussi.

Douceurs « fait maison »

*Crème brûlée à la raisinée du pays
Servie avec ses petits fruits de saison.*

CHF 12.-

*Paris-brest maison
Pâtes à choux maison & crème au praliné*

CHF 12.-

*Tiramisu aux agrumes & 4 épices
Oranges, pamplemousse et sirop cannelle, clous de girofle, anis étoilé et Grand Marnier*

CHF 12.-

 *Tarte tatin aux pommes
Accompagnée de son caramel au beurre salé et glace vanille*

CHF 12.-

*Fondant au chocolat au cœur coulant 55%
accompagné de la boule de glace et ses fruits de saison en folie*

CHF 14.-

Sorbet arrosé

CHF 14.-

 *Dessert avec 15 minutes d'attente.*

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 !