

l'auberge

# Carte des Mets

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes

---

# Le plus de l'Auberge

## Spécialités de la Maison

**Le coquelet (CH) de la boucherie Perusset** 29.–

Flambé au Pastis ou Brandy selon préférence, en face du client

Mariné selon une recette secrète minimum 24 h à l'avance

Cuit au four

En accompagnement pommes sautées et légumes du moment

Veillez compter 20 minutes d'attente pour la cuisson du coquelet

**Fondue de l'Auberge** Pour 200g A gogo  
Dès deux personnes minimum (prix par personne) 40.– 48.–

Lanière de bœuf mariné minimum 24 h au vin rouge et rassie au moins 48 h

Servie avec salade mêlée, frites maison et bouillon corsé au vin rouge

Pour accompagner ceci sauce Aïoli, Mayonnaise au poivre, Ketchup légèrement piquant et sauce Tartare

**Poulpe grillé à l'ail** 36.–

Servie avec pommes de terre en robe des champs et pickles maison

**Merci de réserver ces plats à l'avance.**

TVA de 7,7 % incluse

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes

# Uniquement le midi

Menu du jour	19.–
Proposition du jour	25.–
Menu d'affaires	48.–

## Exemple de menu d'affaires

Terrine de foie gras confit

–

Entrecôte de bœuf au grill

Sauce beurre aromatisé oban

Frites maison et légumes du jour

–

Tiramisú maison

**TVA de 7,7 % incluse**

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes

# Entrées

Petite portion

<b>Salade verte sauce maison</b>		5.50
<b>Salade mêlée sauce maison</b>		8.50
<b>Soupe maison</b>		9.–
<b>Crevettes à l'ail</b>		
Marinées à la bière et soja		14.–
<b>Bruschetta au saumon fumé maison</b>		14.–
<b>Salade de lentilles au lard et au mascarpone</b>		16.–
<b>Planchette de charcuterie</b>		
Viande séchée, salami, jambon cru, lard séché, gruyère et pickles maison	15.–	29.–
<b>Escalope de foie gras poêlé</b>		
Servi avec melon, poire ou pomme selon la saison et sa réduction		19.–

**TVA de 7,7 % incluse**

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes

# Nos viandes de bœuf

Provenance Suisse uniquement

## Tartare de bœuf coupé au couteau

Servi avec ses frites maison, toasts et beurre 34.–

## Tartare de bœuf à l'italienne

Tomate séchée, basilic, copeaux de parmesan  
Servi avec ses frites maison, toasts et beurre 34.–

## Entrecôte de bœuf grillée

Servi avec frites maison, légumes du moment et trio de sauces maison 36.–

## Cœur de filet de bœuf au beurre de laitière

Servi avec frites maison, légumes du moment et trio de sauces maison 39.–

## Cœur de filet de bœuf Rossini

Cœur de bœuf ficelé, sauce à la truffe noire, toast et foie gras poêlé  
Servi avec tagliatelles fraîches et légumes du moment 46.–

## Châtraubriand 52.–

Dès deux personnes minimum (prix par personne)  
Environ 500g de pur bœuf suisse servi et coupé devant vous à table en deux services  
Servi avec notre trio de sauces maison, tagliatelles fraîches et légumes du moment  
Supplément deux escalopes de foie gras poêlé 12.–

TVA de 7,7 % incluse

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes

# Nos poissons

## Filets de perche frais 200g

Dès deux personnes minimum (prix par personne)

Servis sur plateau avec sauce tartare, frites maison et salade verte 37.–

## Filet d'omble chevalier d'Islande

Servi avec frites maison, légumes grillés et sauce meunière 36.–

## Poissons du lac selon arrivage

Prix selon les poissons

# Pâtes et Risotto

## Trofie della nonna

Servi avec sauce tomate napolitaine revisitée et basilic frais 19.–

## Tagliatelles fraîches aux langoustines

Servi avec une sauce tomate fraîche et langoustines entières 24.–

## Risotto selon la saison

Soit au vin rouge, crevettes, soit à la milanaise 24.–

TVA de 7,7 % incluse

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes

# Le coin des enfants

Nuggets maison accompagnés de frites maison	14.–
Penne ou Spaghetti à la sauce tomate	14.–
Mini steak de bœuf accompagné de frites maison	14.–

# Plats végétariens

Curry de légumes au lait de coco	25.–
Salade croquante de quinoa aux pommes	25.–
Tartare de concombre à la feta	25.–

**TVA de 7,7 % incluse**

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes

# Dessert maison

Crème brûlée parfum selon saison	8.–
Crème au citron et mascarpone, meringue suisse	9.–
Tiramisú café – amaretto	10.–
Fondant au chocolat traditionnel	
Servi avec une glace à la vanille artisanale	
Minimum 15 minutes d'attente	12.–

# Glaces artisanales

Arômes en fonction des saisons

	La boule
Citron	8.–
Vanille	8.–
Chocolat	8.–
Abricot	8.–
Fraise	8.–
Pomme	8.–
Supplément crème chantilly	2.–

TVA de 7,7 % incluse

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes