

l'auberge

Carte des Mets

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

Tarifs

Tous les prix s'entendent en francs suisses.
La TVA de 7.7% s'applique à tous nos plats et boissons.

Allergies

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

L'équipe de l'auberge

Le plus de l'Auberge

Spécialités de la Maison

Le coquelet 32.–

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

Veuillez 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.–

Lanières de bœuf marinées minimum 24 h au vin rouge et rassis 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 37.50

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

TVA de 7/7% incluse

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

Entrées

| | Petite portion | |
|---|----------------|------|
| Salade verte sauce maison | | 5.50 |
| Salade mêlée sauce maison | | 8.50 |
| Soupe à la courge | | 10.– |
| Crevettes à l'ail | | 16.– |
| Tartare de saumon frais | | 19.– |
| Salade de lentilles au lard et au mascarpone | | 17.– |
| Planchette | | |
| Viande séchée, salami, jambon cru, lard séché, gruyère et pickles maison | 16.– | 29.– |
| Foie gras poêlé et confiture de figue | | 22.– |

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 35.–

Tagliata de bœuf aux champignons

Servi avec ses frites maison 40.–

Entrecôte de bœuf rassis sur l'os 3 semaines min.

Servi avec frites maison, légumes du moment et trio de sauces maison 42.–

Cœur de filet de bœuf 1^{er} au beurre de laitière

Servi avec frites maison, légumes du moment et trio de sauces maison 45.–

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 52.–

Châteaubriand 54.–

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 14.–

TVA de 7/7% incluse

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

Nos poissons

| | |
|--|------|
| Filets de perche frais 200g | |
| Sauce tartare, frites maison et salade verte | 39.– |
| Filet d'omble chevalier d'Islande | |
| Servi avec frites maison, légumes et sauce meunière | 38.– |
| Morue à la portugaise | |
| Servi avec poivron, oignon, ail et pommes de terre frites en rondelles | 36.– |

Pâtes et Risotto

| | |
|--|------|
| Trofie della nonna | |
| Servi avec sauce tomate napolitaine revisitée et basilic frais | 19.– |
| Tagliatelles fraiche à la bolognaise aux trois gibiers | 26.– |
| Risotto aux champignons frais | 26.– |

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.– |
| Trofie ou tagliatelle à la sauce tomate | 14.– |
| Mini steak de bœuf accompagné de frites maison | 14.– |

Plats végétariens

| | |
|--|------|
| Assiette de garniture chasse | |
| Choux rouge, marron, pomme, poire et spätzli | 24.– |
| Curry de légumes au lait de coco | 25.– |
| Salade de quinoa aux pommes | 25.– |

TVA de 7/7% incluse

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

Dessert maison

| | |
|---|------|
| Crème brûlée parfum selon saison | 8.– |
| Panna cotta à la vanille et fruits rouges | 9.– |
| Tiramisú café – amaretto | 10.– |
| Fondant au chocolat traditionnel | |
| Servi avec une glace à la vanille | |
| Minimum 15 minutes d'attente | 12.– |

Glaces

| | |
|----------------------------|-----|
| Citron | 4.– |
| Vanille | 4.– |
| Chocolat | 4.– |
| Abricot | 4.– |
| Fraise | 4.– |
| Poire | 4.– |
| Café | 4.– |
| Stracciatella | 4.– |
| Supplément crème chantilly | 2.– |

Coupes

| | |
|-----------------------------------|-------|
| Cassata maison arrosée | 10.50 |
| Danemark | 10.50 |
| Café Glacé | 10.50 |
| Coupe vermicelles et double crème | 12.00 |
| Colonel | 10.50 |
| Williams | 10.50 |
| Valaisanne | 10.50 |

TVA de 7/7% incluse

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