

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** 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.–

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** 36.–

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

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

# Entrées

Petite portion

<b>Salade verte sauce maison</b>		5.50
<b>Salade mêlée sauce maison</b>		8.50
<b>Soupe à la courge maison</b>		10.–
<b>Crevettes à l'ail</b>		14.–
<b>Tartare de saumon fumé</b>		14.–
<b>Salade de lentilles au lard et au mascarpone</b>		16.–
<b>Planchette</b>		
Viande séchée, salami, jambon cru, lard séché, gruyère et pickles maison	15.–	29.–
<b>Escalope de foie gras poêlé</b>		
Servi avec poire au vin rouge		19.–

# Nos viandes de bœuf

Provenance Suisse uniquement

## Tartare de bœuf coupé au couteau

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

## Tagliata de bœuf rassis sur l'os aux champignons

Servi avec ses frites maison 36.–

## Entrecôte de bœuf rassis sur l'os

Servi avec frites maison, légumes du moment et trio de sauces maison 38.–

## Cœur de filet de bœuf au beurre de laitière

Servi avec frites maison, légumes du moment et trio de sauces maison 41.–

## 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 47.–

## Châteaubriand 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.–

# 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 aux 3 Gibiers**

Façon Bolognaise 26.–

## **Risotto aux champignons des bois**

24.–

# 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.–
Assiette garniture chasse	20.–
Tartare de concombre à la feta	25.–

# 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	4.–
Vanille	4.–
Chocolat	4.–
Abricot	4.–
Fraise	4.–
Poire	4.–
Café	4.–
Stracciatella	4.–
Supplément crème chantilly	2.–

# Coupes

Danemark	9.50
Café Glacé	9.50
Stracciatella Split	10.50
Poire Belle Helene	10.50
Colonel	9.50
Williams	9.50
Valaisanne	9.50