

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

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 37.50

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

Entrées

	Petite portion	
Salade verte sauce maison		5.50
Salade mêlée sauce maison		8.50
Soupe du jour		8.–
Crevettes à l'ail		14.50
Tartare de saumon frais		18.–
Salade de lentilles au lard et au mascarpone		16.–
Planchette		
Viande séchée, salami, jambon cru, lard séché, gruyère et pickles maison	15.–	29.–
Foie gras poêle et ses pommes au caramel		20.–

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 à l'italienne

Servi avec ses frites maison 38.–

Entrecôte de bœuf rassis sur l'os

Servi avec frites maison, légumes du moment et trio de sauces maison 40.–

Cœur de filet de bœuf au beurre de laitière

Servi avec frites maison, légumes du moment et trio de sauces maison 43.–

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 49.–

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

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 fraiche aux langoustines

26.–

Risotto aux asperges et mascarpone

26.–

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

Curry de légumes au lait de coco	25.–
Rösti et tomate poêlée et petit salad	24.–
Salade de quinoa aux pommes	25.–

Dessert maison

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

Glaces

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

Cassata Maison arrosée	10.50
Danemark	10.50
Café Glacé	10.50
Coupe Romanoff	12.00
Colonel	10.50
Williams	10.50
Valaisanne	10.50