



RESTAURANT
AUBERGE DE VOUVRY

Le Menu

Nos viandes : Veau / bœuf / porc de suisse

Nos poissons : Léman pêcheur artisan / zone Fao 51/ 27/37

Prix en Franc Suisse TVA incluse

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire.

C'est avec plaisir que nos spécialistes vous renseigneront sur la composition de nos produits et de leurs ingrédients.

Menu Dégustation

95

Duo de Melon, jambon cru de Vouvry
et crostini



Œuf Fermier cuit mollet, brioche moelleuse
et petit pois au lard sec



Pavé de Maigre à la plancha, légumes croquants
et aubergines parfumées au café



Caille farcie au Pepperoni, jus à la Petite Arvine,
haricots plats et pommes de terre sautées



Fromages Alpins,
pousses de salade



Choux Profiteroles Chocolat intense
et glace vanille

Menu sans l'œuf fermier **ou** sans les fromages
Menu sans l'œuf fermier **et** sans les fromages

85

75

Nos viandes : Veau / bœuf / porc de suisse

Nos poissons : Léman pêcheur artisan / zone Fao 51/ 27/37

Prix en Franc Suisse TVA incluse

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire.

C'est avec plaisir que nos spécialistes vous renseigneront sur la composition de nos produits et de leurs ingrédients.

La Carte Estivale N°1

Entrées

Ceviche d'espadon Aux zestes d'agrumes et légumes croquants	28
Mozzarella di Buffala Tomate et salsa verte au basilic	22
Duo de melon Jambon cru de Vouvry et Crostini	20
Mêlée de légumes de saison	9
Salade verte des maraichers	7

Signature du Chef Jérôme

Œuf Fermier Cuit mollet, brioche moelleuse et petit pois au lard sec	18
Pavé de Maigre à la plancha Légumes croquants, aubergines parfumées au café et risotto Carnaroli	38
Caille farcie au Pepperoni Jus à la Petite Arvine, haricots plats et pommes de terre sautées	38

Pour les plus Jeunes

Filet de poisson frais Sauce tartare et frites du terroir	18
Steak de pur bœuf Frites du terroir	18
Pâtes du jour Et sa sauce du moment	18

Nos viandes : Veau / bœuf / porc de suisse

Nos poissons : Léman pêcheur artisan / zone Fao 51/ 27/37

Prix en Franc Suisse TVA incluse

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire.

C'est avec plaisir que nos spécialistes vous renseigneront sur la composition de nos produits et de leurs ingrédients.

Plats

Veau en Tagliatta	49
Aux olives, roquette, vieux parmesan et pommes de terre sautées	
Filets de perche du Léman meunière	42
Sauce tartare, frites du terroir et salade verte	
Tartare de bœuf du boucher	32
Coupé au couteau, condiments et pains croustillants (160 gr)	
Frites du terroir	
Gambas à la provençale	32
Sautées et pousses d'épinards, ratatouille au basilic	
Risotto Carnaroli	26
A la tomate, olivettes et rebibes d'Alpage	

Desserts

Fromages alpins	12
Pousses de saladine	
Tartelette	14
Saveur citron jaune, framboises fraîches et son sorbet	
Choux profiteroles	14
Chocolat intense et glace vanille	
Meringues	14
Fruits rouges, double crème de gruyère	
Les Glaces	5
Café / Chocolat / Pistache / Vanille / Caramel	
Les Sorbets	5
Abricot / Citron / Framboise	

Nos viandes : Veau / bœuf / porc de suisse

Nos poissons : Léman pêcheur artisan / zone Fao 51/ 27/37

Prix en Franc Suisse TVA incluse

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire.

C'est avec plaisir que nos spécialistes vous renseigneront sur la composition de nos produits et de leurs ingrédients.

Il n'y a pas de restaurant de qualité sans transparence dans l'assiette

*C'est pour cela que nous avons choisi de travailler avec des producteurs
de la région dont :*

Planchamp à Vouvry comme Boucher



Le vieux Fournil à Vouvry comme Boulanger



La Boite à Fromage à Vouvry comme Fromager



Culture Food à Martigny comme Maraicher



*Brügger Patrice pour les Filets de Perche
et autres poissons du Lac Léman*

Nos viandes : Veau / bœuf / porc de suisse

Nos poissons : Léman pêcheur artisan / zone Fao 51/ 27/37

Prix en Franc Suisse TVA incluse

Merci de bien vouloir nous informer si vous souffrez d'une quelconque allergie ou intolérance alimentaire.

C'est avec plaisir que nos spécialistes vous renseigneront sur la composition de nos produits et de leurs ingrédients.