



La Carte Estivale 2020



« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, La Semaine du Goût et Slow Food. »

RESTAURANT
AUBERGE DE VOUVRY



Nos Menus

Ils vont vous faire découvrir notre cuisine
qui utilise des produits de saison selon nos arrivages.

Le Menu Découverte

Nous vous proposons un menu à 4 plats
1 Amuse-Bouche, 1 Entrée, 1 Plat, 1 Fromage, 1 Dessert

Menu à 75,00 CHF ou 99,00 CHF avec 3 crus au verre

ou

Le Menu Expérience

Nous vous proposons un menu à 5 plats
1 Amuse-Bouche, 2 Entrées, 1 Plat, 1 Fromage, 1 Dessert

Menu à 85,00 CHF ou 119,00 CHF avec 4 crus au verre

Les menus sont servis pour l'ensemble des convives de la table.



Nos Entrées

Duo de Fera du Léman Artisan Patrice Brügger Crème au raifort et sucrose	25
La Tomate Mozzarella di Buffala Pesto au basilic et ail des ours, vinaigrette à la framboise	18
La Carpaccio de Bœuf Copeaux de parmesan, huile de tomates confites extra vierge	20
Le Foie Gras de Canard, mi-cuit en médaillon Bigarade de rhubarbe et fraise, brioche toastée	29
La Salade Estivale	16
La Salade verte des maraichers	8

Nos Plats

Le Poulet Suisse du Boucher En fricassée aux morilles	32
Pavé d'Entrecôte de Bœuf - Sauce au Poivre vert de Madagascar ou - Beurre Persillé	45
Combiné de Poisson du Léman selon arrivage Au beurre blanc	42
Tartare de bœuf de l'Auberge	35
Le Plat Végétarien du moment	26

Les Garnitures

(une ou deux pour accompagner votre plat)

- Frites maison
- Pomme Purée
- Légumes du moment



Nos Desserts

Les Fromages de la région Sélection de trois fromages	12
La Tarte fine aux fruits du maraicher	15
Soupe de Mangue et Glace coco	14
Entremet au chocolat noir Coulis de poivron rouge et biscuit aux amandes	16
Café de l'Auberge	10
Les Sorbets * Abricot / Citron / Framboise / Poire	5
Les Glaces * Café / Chocolat / Pistache / Vanille / Caramel	5

Pour les plus Jeunes

Le Filet de Poisson Frites du terroir	16
La Pièce de Viande Frites du terroir	16
Les Pâtes du Jour Et sa sauce du moment	16

Les origines de nos produits sont affichées sur ardoise en salle
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.
« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison ».



Notre Crédo :

« Nous privilégions une carte courte
mais Fraîche et Faite Maison »

Nos Principaux Fournisseurs :

Ils sont juste à côté et on leur fait confiance :

- *Planchamp à Vouvry pour nos viandes*
- *Le vieux Fournil à Vouvry pour la boulangerie*
- *Leguriviera et Brönnimann Légumes pour la sélection des fruits et légumes*
- *Pascal Fracheboud à Vouvry pour les pommes de terre*
- *Brügger Patrice et autres pêcheurs artisans pour les Poissons du Léman*

Retrouvez-nous sur les réseaux sociaux :

@restaubergevouvry  

RESTAURANT
AUBERGE DE VOUVRY