

# LA CARTE

## TAPAS / ENTREES A PARTAGER

Planchette Viandes et Fromages 15.-

Sashimi de Thon rouge 15.-

Plateau de dips végétariens, hummus, tapenade, fêta et Tzatziki 13.-

Nems au poulet 13.-

Tartare de Bœuf (100g) 19.-

Salade Mesclun 10.-

La Planche de l'Auberge (assortiments des tapas) 75.-

## PLATS

Tataki de Thon, sauce gingembre 36.-

Tentacule de poulpe, purée végétale et huile vierge 32.-

Porc croustillant, sauce citron 30.-

Filets de Perches du Lac Léman, frites et salade 39.-

Entrecôte de Bœuf, beurre aux herbes, frites et légumes 39.-

Raviolis, menthe, ail des ours, oignons caramélisés 27.-

La Côte de Bœuf (environ 800g) röstis et légumes 95.-

## PLANCHA (MIN. 4P)

Côte de bœuf, Entrecôte

Filet de porc rassis et thon rouge

Assortiment de sauces maison, légumes et röstis 65.-

## DESSERTS

Planche de trois fromages 12.-

Inspiration capuccino 11.-

Soupe froide fraise menthe 10.-

Meringues crème double 10.-

Entremet Chocolat fruits rouge 12.-

Glaces et Sorbets (la boule) 4.-

*Fraise / Chocolat / Vanille / Abricot / Coco / Mangue*

# MENU DE L'AUBERGE

## *Amuse-bouche*

Émulsion au Foie Gras

Flûtes au beurre

## *Entrée*

Tartare de bœuf

Huile d'olive

Focaccia tomates confites

## *Plat Végétale*

Raviolis, menthe, ail des ours,

Oignons caramélisés

## *Plat Principal*

Caille en suprême laquée au miel

Purée de topinambour

Petits légumes

## *Fromages*

Assortiment de fromages

Chutney

## *Dessert*

Inspiration Capuccino