

La Carte de Printemps 2022

RESTAURANT
AUBERGE DE VOUVRY

Nos Entrées

Mignon de Porc façons Tonato, avec ses condiments 🍷 <i>Côtes du Rhône, la Manarine - 6.-</i>	15.-
Salade de Poulpes et Encornets, aux saveurs du sud 🍷 <i>Petite Arvine, Hubert Germanier - 6.50</i>	17.-
Feuilleté de Morilles farcies et Asperges, œuf parfait 🍷 <i>Sauvignon Blanc, Thiery Constantin - 8.-</i>	22.-
Terrine de Foie Gras de Canard, Chutney d'Abricot et Focaccia au lard 🍷 <i>Moelleux Mike et Johnne Favre - 8.-</i>	23.-
Asperges tièdes, Jambon cru San Daniel, Ail des Ours et graines torrifiées 🍷 <i>Païen, Vincent Papilloud - 8.50</i>	19.-
Salade mesclun	12.-

Nos Plats

Tartare de Bœuf à L'Italienne, Focaccia, salade et frites maison 🍷 <i>Syrah, Pierre Maurice Caruzzo - 8.50</i>	35.-
Blanquette de Veau tradition aux Morilles, Riz et légumes printaniers 🍷 <i>Côtes du Rhône, la Manarine - 6.-</i>	36.-
Dos de Cabillaud Skrei, Sauce vierge et écrasé de pomme de terre 🍷 <i>Païen, Vincent Papilloud - 8.50</i>	38.-
Pavé de Filet de Bœuf, Sauce au Gingembre et Whisky, pommes de terre grenailles 🍷 <i>Dama Rossa, Merlot Tessinois - 9.-</i>	45.-
Filets de Perche du Léman selon arrivage, Emulsion aux agrumes, frites maison et légumes 🍷 <i>Petite Arvine, Hubert Germanier - 6.50</i>	42.-
Assiette Végétale Printanière	31.-

Nos Desserts

Assiette de Fromages, chutney d'Abricot 🍷 <i>Syrah, Pierre Maurice Caruzzo - 8.50</i>	15.-
Bavarois Litchi-Framboise, coque chocolat blanc 🍷 <i>Moelleux Mike et Jhone Favre - 8.-</i>	14.-
Carpaccio d'Ananas, glace et condiments exotiques 🍷 <i>Sample Eleven, Rhum ambré - 8.-</i>	12.-
Inspiration Capuccino, chocolat de Noville, graines de café enrobées 🍷 <i>Espresso Martini - 9.-</i>	17.-
Mignardises, chocolat/banane, macaron, soupe agrumes	10.-
L'Artisan Glacier*	5.-
Sorbets : chocolat, abricot du valais, cassis, genépi	
Glaces : vanille, noisette, caramel salé, marron	
Supplément : Abricotine, Williamine - 4.-	

- Les origines de nos produits sont affichées sur ardoise en salle.

- 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.

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

- Prix en franc Suisse, TVA incluse.

« 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. »



Le Menu de Printemps

Amuse-Bouche

*Salade de Poulpes et Encornets,
aux saveurs du sud*

🍷 Petite Arvine, Hubert Germanier

*Feuilleté de Morilles farcies et Asperges,
œuf parfait*

🍷 Sauvignon Blanc, Thierry Constantin

*Dos de Cabillaud Skrei,
écrasé de pomme de terre et sauce vierge*

🍷 Pinot Noir, Thierry Constantin

Assiette de fromages

🍷 Syrah, Pierre Maurice Caruzzo

*Bavarois Litchi-Framboise,
coque chocolat blanc*

Menu à 99,00 CHF ou 129,00 CHF avec 4 crus au verre

Le Business Lunch

Disponible uniquement les midis du mardi au vendredi (hors fériés)

Nous vous proposons un menu à 3 plats

1 Entrée, 1 Plat, 1 Dessert

Menu à 35.-

Plat à 25.-