



LA CARTE

ENTRÉES

La salade d'asperges vertes, basilic, œuf mollet et copeaux de parmesan	19.-
Le poke-bowl de l'Auberge	18.- / 25.-
L'assiette de melon, jambon de Parme et « bufala ».....	18.- / 25.-
Le parfait de saumon gravelax, crème ciboulette et toast viennois	18.- / 25.-
Le carpaccio de bœuf « bresaola » au pesto, caponata et câpres à queue	18.- / 25.-
Le foie gras cuit en terrine, chutney à la figue vanillée.....	19.- / 26.-

POISSONS

Les filets de perche du Lac meunière, sauce tartare	42.-
Le pavé de thon snacké mi-cuit, sauce teriyaki	37.-
Le tartare de saumon aux herbes	38.-

VIANDES

Le suprême de volaille G.R.T.A. rôti au romarin, sauce au choix.....	37.-
La parisienne de bœuf, 200 gr., sauce au choix	39.-
Le tartare de bœuf au couteau, à l'italienne	38.-

POUR VOTRE INFORMATION :

*Les produits utilisés dans nos recettes peuvent contenir des allergènes.
MERCİ d'informer notre personnel de salle pour toutes allergies ou intolérances*



LES BURGERS DE L'AUBERGE

Le cheeseburger classique (tomates, oignon et fromage)	23.-
Le cheeseburger au bacon (tomates, oignon, fromage et lard de pays)	24.-
Le veggie burger (pain au basilic, galette de légumes et quinoa, tomates, oignon et mesclun)	24.-
Le black burger (pain à l'encre de seiche, pavé de saumon mariné à l'asiatique, légumes croquants)	25.-
Le Deluxe burger de l'Auberge (pain parfumé à la truffe, steak haché, brisure de truffe, escalope de foie gras, tomate, oignon).	28.-

LE CHARIOT DES DESSERTS

Les desserts maison.....	12.-
--------------------------	------

LES GLACES ET SORBETS

Une boule	3.50
Deux boules.....	6.50
Trois boules	9.-

POUR VOTRE INFORMATION :

*Les produits utilisés dans nos recettes peuvent contenir des allergènes.
MERCİ d'informer notre personnel de salle pour toutes allergies ou intolérances*



LE MENU ENFANTS (Jusqu'à 10 ans) 18.-

*Le hamburger maison ou le filet de poisson du moment, pommes frites maison et ketchup
La boule de glace, parfum aux choix et un sirop à l'eau*

Pour les sauces au choix :

*Le beurre aromatique de l'Auberge,
Sauce morilles
Sauce au poivre Sichuan de Confignon
Sauce « gorgonzola »
Sauce tartare*

Pour les plats principaux accompagnements au choix :

Le mesclun, la ratatouille, le riz basmati, les pommes de terre grenailles, les pommes frites maison.

Les accompagnements pris avec une formule entrée ont un supplément de CHF 5.-

POUR VOTRE INFORMATION :

*Les produits utilisés dans nos recettes peuvent contenir des allergènes.
MERCI d'informer notre personnel de salle pour toutes allergies ou intolérances*