

## LE COIN DES PETITS LOUPS

Chicken nuggets,  
French fries and green salad 16.-

---

Perch filets meunière,  
French fries and green salad 16.-

---

Home-made steak tartare,  
French fries 21.-

---

*Served with a cordial, 2 dl lemonade or iced tea*

## LES DESSERTS MAISON

Millefeuilles framboises 13.-

---

Tarte Tatin maison, glace vanille, chantilly 13.-

---

Crème brûlée 13.-

---

Panna cotta à la rhubarbe et fraises 14.-

---

Tavillon de fromages du pays, chutney 16.-

---

Tarte du jour ou dessert du moment 7.- à 13.-

---

**Nous sommes heureux de vous présenter les  
artisans de nos produits du terroir**

**Viande de nos Monts  
de la boucherie Tâche et Monnard à Vevey,  
Farine du moulin d'Echallens,  
Huile de colza, famille Jaunin, Carrouge  
Fromagerie de Gumfens  
Elevage d'escargots Etienne à Gurmels  
Œufs de la famille Haenny-Porchet, Aran  
Pain de la boulangerie Panino, Vevey**

**Nous vous donnons volontiers des informations  
détaillées sur la présence possible d'allergènes  
dans nos mets. (gluten, lactose, arachides, ...)**

## .Les douceurs de l'Auberge

* Perles de tapiocca , rhubarbe et fraises du pays	14.--
* Tarte Tatin maison, glace vanille et chantilly	13.--
Tarte du jour ou dessert du jour	7.- à 13.--
Salade de fruits frais et glace verveine	14.--
Sorbet du moment, la boule	4.20
Raisins à la Lie maison et glace vanille	14.--
Tavillon de fromages du pays, pâte et chutney de coing	16.--
Crème brûlée à la pistache	14--
Millefeuille aux framboises	13-

## Les desserts glacés

Cassata Marascchino	9.--
Parfait Moca flambé	9.--

## Les glaces et sorbets de l'Artisan Glacier, Paolo Gervasi

**Glaces :** Vanille, Café, Caramel beurre salé, Stracciatella, Pistache ancienne, Double crème et meringue, Daim, Sésame noire, verveine

**Sorbets :** Citron vert, Abricot du Valais, Chocolat noir, Cassis, japonais ( pomme, yuzu),

la boule	4.20
avec crème	2.--

## Nos créations de desserts glacés

**Danemark** 14.--  
Glace vanille, sauce au chocolat, crème chantilly

**Meringues glacées** 14.--  
Glace double crème et meringue, sorbet et coulis de fraise, crème chantilly

**Ice Coffee** 14.--  
Glace café, coulis au café et crème

**Coffee times** 8.10  
Savourez une boule de glace avec votre café

**Sorbet Valaisan** 14.50  
Sorbet abricot, arrosé d'eau de vie d'abricot

**Colonel** 14.50  
Sorbet citron, arrosé de vodka

\* Horaire de la cuisine 12.00 - 14.00 et 19.00 - 22.00