

LES ENTRÉES

	<u>En entrée</u> CHF	<u>En plat</u> CHF
Salade de mesclun du pays aux herbettes	8.-	
Salade mêlée de saison aux herbes du jardin	14.-	
Pochouse (<i>soupe de poissons du lac</i>), rouille, croûton	14.-	
Gaspacho vert, sorbet tomate et son crackers	15.-	
Tartare de veau du pays au poivre de cassis, coriandre et citron vert	22.-	40.-
Duo de tomates et sérac fumé, au pesto d'ail des ours	20.-	34.-
Salade estivale de sarrasin du domaine de Salagnon à l'huile de cameline et ses graines, saumon d'Alaska mariné maison	22.-	39.-

LES PLATS

Souris d'agneau braisée au thym et miel <i>Pommes frites fraîches, ratatouille</i>	NZ	42.-
Côte de boeuf "Viande de nos Monts" grillée, roquette et rebibes de Sbrinz <i>Pommes frites fraîches, ratatouille</i>	CH	55.-
Tomahwak de porc grillé, sauce chimichurri <i>Pommes frites fraîches, ratatouille</i>	CH	38.-
Carpaccio de bœuf bouilli, vinaigrette d'échalotes et ses légumes croquants, <i>Pommes frites fraîches</i>	CH	33.-
Vitello tonnato de veau façon asiatique, pickels, <i>pommes frites fraîches</i>	CH	34.-
Roastbeef froid, sauce tartare, pickels d'oignons, <i>pommes frites fraîches</i>	CH	32.-

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

Filets de perche meunière ou aux amandes		De	41.-
* frais du lac Léman, frais d'élevage ou frais importés (* selon pêche et arrivage)	180 gr.	CH, F, EU	
<i>Salade mesclun, pommes frites ou pommes nature, sauce tartare</i>		à	45.-
Tartare de bœuf « Viande de nos Monts » coupé au couteau, Pain toasté et beurre	150 gr.	CH	32.- 5.-

LE COIN DES PETITS LOUPS

Nuggets de poulet, <i>pommes frites et salade verte</i>		17.-
Filets de perche meunière, <i>pommes frites et salade verte</i>		17.-
Tartare de bœuf maison, <i>pommes frites</i>		21.-

Servi avec un sirop, limonade ou thé froid 2dl

TVA 8.1 % incluse

ON EST PAS SORTI DE L'AUBERGE

AUBERGEGRANDVAUX.CH

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

LES VINS DU MOMENT EN BOUTEILLE

			1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
<i>Vin blanc</i>						
• Calamin « Grand Cru » « Le Petit Versailles » Les Frères Dubois, Cully	2023	Btl. 47.-	7.20	14.40	21.60	36.00
• Sauvignon Blanc Cave de l'Abbatiale, Montagny	2023	Btl. 48.-	7.30	14.60	21.90	36.50
<hr/>						
<i>Vin rouge</i>						
• Pierre Noire Ass. Pinot noir, Dioline noire Cave Duboux, Grandvaux	2022	Btl. 43.-	6.70	13.40	20.10	33.50
<hr/>						
<i>Vin rosé</i>						
• Œil de perdrix, Epesses J.P et B. Duflon, Grandvaux	2023	Btl 43.-	6.70	13.40	20.10	33.50
<i>Vin rosé mousseux</i>						
• Plaisir d'été Union Vinicole, Cully		Btl. 46.-	7.60			

TVA 8.1 % incluse