

L'Auberge de Vouvry juin 2019

Tapas & Apéro

Pain frais et beurre

Saucisson du village 90 gr	9
Pâté campagnarde	9

Entrées

Ceviche d'espardon aux zestes d'agrumes et légumes croquants	28
Duo de melon, jambon cru de Vouvry et crostini	20
Mozzarella di Buffala, tomate et salsa verdé au basilic	22
Mêlées de légumes de saison	12
Salade verte des maraichers	10

Signature du Chef Jérôme Lucienne

Œuf fermier cuit mollet, brioche moelleuse et petit pois au lard sec	18
Tartare de bœuf du boucher, condiments et pain croustillants (160 gr) Frite Terroir	32
Caille farcie au peperoni, jus à la petite Arvine et haricot plat Pomme de terre sautée	38

Plats

Veau en tagliatta aux olives, roquette et vieux parmesan Pomme de sautée	49
Filet de perche du Léman meunière et sauce tartare Frites terroirs	43
Maigre en pavé à la plancha, légumes et aubergine parfumé au café Risotto Carnarolli	38
Gambas à la Provençale sauté et pousse d'épinard Ratatouille basilic	32
Risotto Carnaroli à la tomate olivette et rebibe d'Alpage	26

Pour les plus jeunes

Filet de poisson fraîche, sauce tartare et nos pomme frites	18
Steak de pur bœuf , nos pomme frites	18

Desserts

Tartelette saveur citron jaune et framboise fraîche	14
Choux profiteroles chocolat intense et glace vanille	14
Fromages Alpin , pousse de saladine	12
Choix de glace et sorbet artisanal : Chocolat, vanille, pistache, café, framboise, fraise, citron et abricot	5

Cuisine faite maison

Nos viandes : Veau / bœuf / agneau / volaille / porc de suisse

Nos poissons : Léman pêcheur artisan / zone Fao 51/ 27/37

Prix en Franc Suisse TVA incluse

Menu auberge

75

Duo de melon, jambon cru de Vouvry et crostini

Maigre en pavé à la plancha, légumes et aubergine parfumé au café

Caille farcie au peperoni, jus à la petite Arvine et haricot plat
Pomme de terre sautée

Choux profiteroles chocolat intense et glace vanille

Biscuit financier maison