

l'auberge

# Carte des Mets

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes

---

## **Tarifs**

Tous les prix s'appliquent en francs suisses. La TVA de 8.1% s'applique à tous nos plats et boissons.

## **Allergies**

*Chère cliente, cher client,*

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

*L'équipe de l'Auberge*

# Le plus de l'Auberge

## Spécialités de la maison

### Le coquelet

36.–

Flambé au Pastis ou Brandy selon votre préférence en cuisine  
Mariné minimum 24h selon une recette secrète puis rôti au four  
En accompagnement ; Gratin de pommes de terre et légumes du moment  
Veuillez compter 20 minutes pour la cuisson du coquelet

### Fondue de l'Auberge

200 gr :  
40.-

A gogo :  
48.-

*Dès deux personnes (prix par personne)*

Lanières de bœuf rassies pendant au moins 48h et marinées aux herbes et vin rouge pendant un minimum de 24h.  
La fondue est servie avec une salade mêlée en entrée, frites maison et bouillon corsé au vin rouge.  
Pour accompagner ceci ; sauce aïoli, mayonnaise au poivre, sauce calypso et sauce tartare

### Poulpe grillé à l'ail

40.–

Accompagné de pommes grenailles et pickles maison

**TVA de 8.1% incluse**

# Entrées

Salade verte sauce maison	6.50
Salade mêlée sauce maison	9.50
Soupe à la courge, pain toasté	11.-
Cassolette de crevettes à l'ail (légèrement pimentées)	16.-
Tartare de saumon	19.-
Cuisses de grenouilles en persillade	22.-
Terrine de foie gras maison, confit d'oignons et pain d'épices	22.-
Planchette de charcuterie et fromage	Petite Grande
	17.- 31.-

**TVA de 8.1% incluse**

# Nos Plats

Provenance Suisse et EU

<b>Curry de légumes au lait de coco (végan)</b> Riz sauté à l'huile d'olive	25.–
<b>Tartare de bœuf coupé au couteau</b> Servi avec ses frites maison, toasts et beurre Supplément de foie gras	35.– 8.–
<b>Entrecôte de boeuf</b> Frites et légumes du moment	37.–
<b>Filets mignons de porc aux morilles</b> Frites maison et légumes du moment	42.–
<b>Magret de canard ( FR ) à l'orange</b> Gratin de pommes de terre et légumes du moment	39.–
<b>Filet de bœuf 1<sup>er</sup> choix arrosée au beurre</b> Frites maison et légumes du	47.–
<b>Filet de bœuf Rossini</b> Sauce à la truffe noire, toast et foie gras poêlé Servi avec gratin de pommes de terre et légumes du moment	52.–
<b>La côte de bœuf du Val d'Hérens (CH) rassie 8 semaines. Env. 1Kg</b> Servie avec frites maison et légumes du moment	<i>la pièce</i> 109.–
<b>Nos sauces à choix pour les viandes :</b>	
<b>Beurre maison</b>	4.–
<b>Sauce aux morilles</b>	10.–
<b>Et demandez pour les sauces du jour</b>	

**TVA de 8.1% incluse**

# Nos poissons

<b>Tartare de saumon</b> Frites, toasts et beurre	34.–
<b>Filets de perche frais 200g</b> Sauce tartare, frites maison et légumes	41.–
<b>Crevettes au curry rouge (légèrement piquant)</b> Riz Créole et légumes du moment	36.–

# Pâtes et Risotto

<b>Macaroni à la bolognaise maison</b>	22.–
<b>Tagliatelles aux langoustines</b>	26.–
<b>Risotto au foie gras et 'Nduja Calabraise</b>	27.–
<b>Risotto aux morilles</b>	27.–

# Le coin des enfants

<b>Nuggets maison accompagnés de frites maison</b>	14.–
<b>Pâtes à la sauce tomate</b>	14.–
<b>Mini steak de bœuf accompagné de frites maison</b>	14.–

**TVA de 8.1% incluse**

# Desserts maison

Crème brûlée (parfum selon saison)	9.–
Panna Cotta aux fruits rouges	9.–
Tiramisú café-amaretto	11.50
Fondant au chocolat traditionnel	12.50
Servi avec une glace à la vanille (15 minutes de cuisson)	

## Glaces

Citron	4.–
Vanille	4.–
Chocolat	4.–
Abricot	4.–
Fraise	4.–
Poire	4.–
Café	4.–
Stracciatella	4.–
Supplément crème chantilly	2.–

## Coupes

Cassata Maison arrosée	10.50
Danemark	10.50
Café Glacé	10.50
Colonel	10.50
Williame	10.50
Valaisanne	10.50

**TVA de 8.1% incluse**

---

L'Auberge  
Rue de l'Hôtel de Ville  
1446 Baulmes