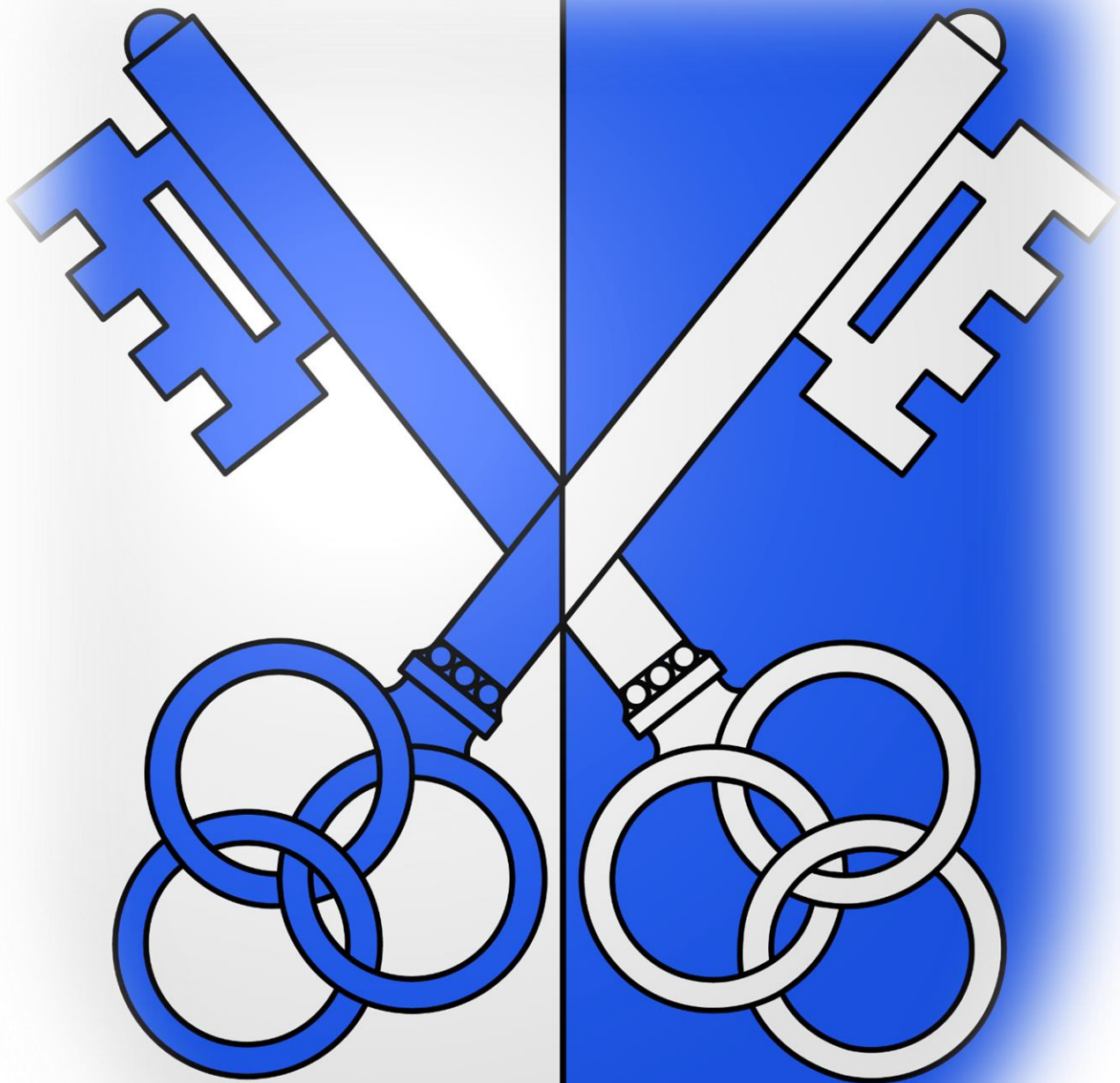


AUBERGE COMMUNALE DE SUCHY



Chers Clients,

Nous vous souhaitons la bienvenue à l'Auberge Communale de Suchy, lieu où vous combinerez une vue époustouflante sur la plaine de l'Orbe et la chaîne du Jura avec l'amour du bon goût. Inspirés par les produits régionaux, nous créons des plats inspirés d'ici mais parfois interprétés différemment. Détendez-vous et passez un moment savoureux.....

L'eau plate et gazéifiée à l'Auberge Communale de Suchy :

Nous offrons automatiquement 1 carafe de 70cl d'eau par table. Toutes les carafes 70cl supplémentaires seront facturées à CHF 5.00 par carafe. Seule exception pour les tables qui ne consomment pas de vin durant le repas. Dans ce cas, la ou les carafes d'eau seront facturées. Merci de votre compréhension.

Allergènes

Selon la nouvelle législation alimentaire nous avons le devoir de vous informer au sujet des allergènes utilisés lors de la préparation de nos mets.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Déclaration d'origine pour le pain et les produits de boulangerie

Selon la loi valable dès le 1^{er} février 2024, nous sommes tenus de déclarer par écrit la provenance du pain et des produits de boulangerie achetés en vrac chez nos fournisseurs. Nous tenons à vous informer que la fabrication des produits proposés à l'auberge Communale de Suchy a été effectuée chez nos deux fournisseurs qui sont d'une part SJ Créations Gourmandes « Alexandre » à 1400 Yverdon-Les-Bains et d'autre part Boulangerie-Pâtisserie « Rouilly » à 1424 Champagne.

Les Enfants

Nous ne voulons pas imposer une carte officielle à vos enfants. Notre carte des mets est mise à leur entière disposition. Vos enfants choisissent le ou les mets favoris et nous apprêtons ces plats selon leur désir. Le prix des mets sera facturé comme suit :

Enfants jusqu'à 14 ans

70% du prix de la carte

Les mets à l'emporter

Le prix des mets à l'emporter est de 75% des prix de la carte, TVA 2,6% incluse

Les Entrées et Salades

Carpaccio de bœuf du Pâturage (CH)

Brisures de truffes noires (IT), copeaux de Parmesan et feuilles de Rucola 23.50

Velouté d'asperges

12.00

Os à moelle (CH) à la Fleur de Sel

Sur lit de Rucola 2 pces à 150g 18.00

Salade « 1433 »

Feuilles de salades fraîches de saison 6.50

Salade mêlée

9.50

Toutes nos salades sont servies avec trois différentes sauces à salade :

Sauce « Balsamique »

Sauce « Française »

Sauce « Verte » (à base de basilic, persil, poivron vert, huile d'olive, vinaigre de vin blanc, assaisonnements et crème fraîche)

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)

Les Viandes

Araignée de veau (CH) à la moutarde et à la crème
Quinoa de Method (S. Marendaz) aux légumes

Portion 180g 42.00
Petite Portion 140g 38.00

Parisienne de bœuf du Pâturage (CH)
Sauce au poivre blanc concassé, à l'ail sauté au beurre,
Beurre « Café de Paris »
Pommes frites*, riz ou pâtes et légumes

280g 54.50
200g 48.00

Suprême de poulet maïs (F) Sauce aux morilles
Pommes frites, riz ou pâtes et légumes

180 à 200g 34.50

Dés de filet de bœuf (CH) Sauce « Voronoff »
Pommes frites*, riz ou pâtes et légumes

180g 47.50
140g 42.00

Dés de filet de poulet (CH) au curry rouge
Lait de coco et mélange de légumes Thai, riz au jasmin

31.00

Fregola Sarda et boulettes de bœuf (CH) « Afghanes »
Tomates cerises séchées, basilic frais, brunoise de légumes,
Copeaux de Parmesan et sauce tomate fraîche

5 Boulettes 25.50
3 Boulettes 20.50

Tartare de bœuf Swiss Black Angus (CH)
Pommes frites* et pain grillé

Portion 200g 36.00
Petite Portion 100g 26.00

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)

Les Poissons

Chers clients, Les poissons de nos lacs se font de plus en plus rares. Afin d'assurer une qualité irréprochable nous avons cherché une alternative en produits frais et nous collaborons maintenant avec un élevage de perches en France et en Suisse selon arrivage. Ce produit est importé directement par A & P Santos SA à Vuitebœuf.

Filets de perche « Meunière » (frais, élevage F, CH)	Portion 180g 42.50
Pommes frites* et sauce rémoulade	Petite portion 140g 34.00

Les Plats végétariens et véganes

Quinoa-Risotto de Method (Sébastien Marendaz) aux petits légumes Aromatisé au curry des Indes, chili concassé et gingembre	29.50
---	-------

Dahl Makhani

Curry de lentilles (Lentilles Beluga Bio de La Ferme du Petit Noyer, Suchy)
avec lait de coco, poivrons, oignons, gingembre, Curcuma et jus de citron.
Servi avec du riz (Recette végane) 240g 29.50

Tempeh de Champvent aux pois chiches et tournesol (labellisé Vaud+)
(Fred de Borman Chautems, transformations végétales Chautems, Champvent)
Accompagné d'une sauce Satay (Oignon, ail, jus de citron, coriandre, citronnelle,
Anis, Curcuma et lait de coco) et servi avec du riz (Recette végane) 180g 30.50

Feuilleté de ragoût d'asperges et sauce aux morilles	2 pces 27.50
(Boulangerie Rouilly, Champagne)	1 pce 19.50

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)

Les Desserts

Délice caramel* sur carpaccio d'ananas	13.50
Cornet « Façon Maman »	6.00
Bricelet (J. Richardavec crème Chantilly légèrement sucrée	
Mousse au Toblerone	
Servie avec filets d'orange	Portion 13.50 Petite Portion 10.00
La palette Maison « Gourmande »	15.00
Café ou espresso accompagné de nos spécialités de desserts faits « Maison »	
Flan Caramel « Chantilly »	8.00
Panna Cotta	
Coulis de fruits	9.00
Meringue de Botterens* avec crème Chantilly	9.00
Meringue* avec 2 boules de glace artisanale au choix et Chantilly	12.50
Sorbet arrosé (2 boules de glace artisanale à choix avec 2cl de Spiritueux)	14.50
Frappé (arôme de glace artisanale à choix)	9.50
Café glacé	11.50
Coupe Danemark	12.00

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)

Les Arômes de Glaces & Sorbets Artisanaux (L'Artisan Glacier, 1093 la Conversion)

La boule 4.00

Les Crèmes glacées*

Vanille Bourbon (Madagaskar)

Café de Colombie (100% arabica)

Noisette du Piémont

Pistache

Chocolat

Caramel salé (Sel de Guérande)

Les Sorbets*

Sorbet Abricots du Valais

Sorbet Poire du Valais

Sorbet Citron Méditerranéen

Sorbet Fraises

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (*)