



# 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*

---

**TVA de 8.1% incluse**

---

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

# Le plus de l'Auberge

## Spécialités de la maison

### Le coquelet

|        |      |
|--------|------|
| Entier | 38.- |
| Demi   | 28.- |

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

|                            |               |               |
|----------------------------|---------------|---------------|
| <b>Fondue de l'Auberge</b> | <b>220 gr</b> | <b>A gogo</b> |
|                            | 43.-          | 49.-          |

*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.

|   |      |
|---|------|
| <b>Poulpe grillé à l'ail</b>                      | 40.- |
| Accompagné de pommes grenailles et pickles maison |      |

**TVA de 8.1% incluse**

---

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

# Entrées

|   |                       |                       |
|---|-----------------------|-----------------------|
| <b>Salade verte sauce maison</b>                              | 7.-                   |                       |
| <b>Salade mélée sauce maison</b>                              | 9.50                  |                       |
| <b>Potage du jour avec ses croutons</b>                       | 10.-                  |                       |
| <b>Cassolette de crevettes à l'ail (légèrement pimentées)</b> | 16.-                  |                       |
| <b>Tartare de saumon</b>                                      | 19.-                  |                       |
| <b>Escargots Mont d'Or de Vallorbe</b>                        | 12.-                  | 21.-                  |
| <b>Terrine de foie gras, pain brioché, confiture d'oignon</b> | 24.-                  |                       |
| <b>Planchette de charcuterie et fromage</b>                   | <b>Petite</b><br>17.- | <b>Grande</b><br>31.- |

**TVA de 8.1% incluse**

---

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

# Nos Plats

Provenance Suisse et EU

**Curry de légumes au lait de coco (végan)** 25.–

Riz sauté à l'huile d'olive

**Tartare de bœuf coupé au couteau** 35.–

Servi avec ses frites maison, toasts et beurre

Supplément de foie gras 8.–

**Entrecôte de bœuf** 39.–

Frites et légumes du moment

**Tagliata de bœuf avec sa fricassé de champignons** 42.–

Servi avec frites

**Emincé de veau à la zurichoise** 44.–

Riz et légumes du moment

**Filet de bœuf 1<sup>er</sup> choix arrosé au beurre** 49.–

Frites maison et légumes du moment

**Filet de bœuf Rossini** 57.–

Sauce à la truffe noire, toast et foie gras poêlé

Servi avec tagliatelles et légumes du moment

**La côte de bœuf rassie Env. 1Kg** la pièce

Servie avec frites maison et légumes du moment 119.–

Garniture dès 2 personnes§ 5.–

Juste sur réservation 24h à l'avance

P.P

**Nos sauces à choix pour les viandes :**

**Beurre maison** 4.–

**Sauce aux morilles** 10.–

**Et n'hésitez pas à nous demander nos sauces du jour**

**TVA de 8.1% incluse**

---

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

# Nos poissons

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

# Pâtes et Risotto

|  |      |
|--|------|
| <b>Macaroni à la bolognaise maison</b>                 | 22.- |
| <b>Linguine aux crevettes à l'ail et tomate cerise</b> | 24.- |
| <b>Risotto au gorgonzola et tomates séchées</b>        | 24.- |
| <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

---

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

# Desserts maison

|  |       |
|--|-------|
| <b>Crème brûlée (parfum selon saison)</b>  | 9.–   |
| <b>Tiramisu café-Amaretto</b>  | 11.50 |
| <b>Fondant au chocolat traditionnel</b><br>Servi avec une boule de glace vanille (15 minutes de cuisson) | 12.50 |
| <b>Portion de fromage</b>  | 12.–  |

# Glaces

**Parfum** : vanille, chocolat, café, fraise, pistache, caramel beurre salé, stracciatella, jamaïque

|  |          |       |
|--|----------|-------|
| <b>Sorbet</b> : Abricot, poire, citron | La boule | 4.–   |
| Supplément crème chantilly             |          | 2.–   |
| Cassata maison arrosée                 |          | 10.50 |
| Frappé                                 |          | 7.50  |

# Coupes

|  |       |
|--|-------|
| <b>Romanoff</b>  | 12.50 |
| <b>Danemark</b>  | 10.50 |
| <b>Café Glacé</b>  | 10.50 |
| <b>Colonel</b>   | 10.50 |
| <b>Williams</b>  | 10.50 |
| <b>Valaisanne</b>  | 10.50 |
| <b>Glace chocolat Liégeois</b>                                     | 12.–  |
| spéculos, glace chocolat, caramel, chantilly et coulis de chocolat |       |

TVA de 8.1% incluse

---

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