

l'auberge

Carte des Mets

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

Fondue de l'Auberge	250 gr	A gogo
	45.-	52.-

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

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

Entrées

Salade verte sauce maison		7.-
Salade mêlée sauce maison		9.50
Gazpacho et croûtons		12.-
Cassolette de crevettes à l'ail (légèrement pimentées)		17.-
Tartare de saumon		19.-
Escargots Mont d'Or de Vallorbe	12.-	21.-
Escalopes de foie gras poêlée, pain toasté, confiture d'oignon		24.-
Planchette de charcuterie et fromage	Petite	Grande
	18.-	32.-

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) Riz sauté à l'huile d'olive	26.–
Tartare de bœuf coupé au couteau Servi avec ses frites maison, toasts et beurre Supplément de foie gras	35.– 8.–
Entrecôte de bœuf Frites et légumes du moment	41.–
Tagliata de bœuf à l'Italienne Servi avec frites	42.–
Emincé de veau à la zurichoise Riz et légumes du moment	44.–
Filet de bœuf 1^{er} choix arrosé au beurre Frites maison et légumes du moment	49.–
Filet de bœuf Rossini Sauce à la truffe noire, toast et foie gras poêlé Servi avec pâtes au beurre et légumes du moment	57.–
La côte de bœuf rassie Env. 1Kg Servie avec frites maison et légumes du moment Garniture dès 2 personnes	<i>la pièce</i> 122.– P.P 5.–
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

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

Pâtes et Risotto

Macaroni à la bolognaise maison	22.–
Linguine aux crevettes à l'ail et tomate cerise	27.–
Risotto au gorgonzola et tomates séchées	24.–
Risotto aux morilles	29.–

Le coin des enfants

Nuggets maison accompagnés de frites maison	16.–
Pâtes à la sauce tomate	14.–
Mini steak de bœuf accompagné de frites maison	16.–

TVA de 8.1% incluse

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

Desserts maison

Crème brûlée (parfum selon saison)	9.–
Tiramisu café-Amaretto	12.–
Fondant au chocolat traditionnel Servi avec une boule de glace vanille (15 minutes de cuisson)	14.–
Portion de fromage	12.–

Glaces

Parfum : vanille, chocolat, café, fraise, pistache, caramel, stracciatella, jamaïque

Sorbet : Abricot, poire, citron	La boule	4.–
Supplément crème chantilly		2.–
Cassata maison arrosée		12.–
Frappé		7.50

Coupes

Danemark	10.50
Café Glacé	10.50
Colonel	11.–
Williams	11.–
Valaisanne	11.–
Glace chocolat Liégeois spéculos, glace chocolat, caramel, chantilly et coulis de chocolat	12.–

TVA de 8.1% incluse

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