

Auberge de la Mairie

Apéritifs et Champagne

Kir à la pêche de vigne, cassis ou violette	6.-
La flûte de champagne	15.-
Le déci de Viognier du Domaine des Abeilles d'Or	7.-
Le déci de Chardonnay 1er cru Château des Bois	7.-
Martini rouge ou blanc	6.-
Campari	6.-
Porto rouge ou blanc	6.-
Spritz (Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, orange)	12.-
Hugo (St Germain, citron vert, menthe, Prosecco)	14.-
Bitter rouge sans alcool	5.-

Tous les prix de la carte s'entendent en francs suisses, TVA 7.7% incluse.

Auberge de la Mairie

Les Menus Classiques

Salade mixte en entrée

Hamburger à l'Appenzeller, Gruyère et Vacherin, frites du terroir 29.-

Filets de perches beurre citronné, pommes paille 39.-

 Assiette Végétarienne 27.-

Cœur de rumsteak, jus de veau corsé au poivre de Malabar 41.-

Poivre de Malabar : Origine Inde « côtes de Malabar » poivre d'une grande finesse boisée, fruitée, musquée et fumée

Auberge de la Mairie

Nos Menus Tartares avec salade en entrée

Tartare de bœuf à la façon Thaï, chips de crevettes et frites du terroir	38.-
Tartare de Bœuf au Foie Gras, toasts et frites du terroir	43.-
Tartare de Bœuf au basilic, toasts et frites du terroir	38.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe, parmesan et roquette, toasts et frites du terroir	41.-
Tartare de Bœuf traditionnel, toasts et frites du terroir	37.-
Tartare de Bœuf arrosé au Brandy, toasts et frites du terroir	40.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan, toasts et frites du terroir	41.-

Auberge de la Mairie

Entrées

	Entrée	Plat
 La Salade Mixte	7.-	
 Œuf parfait, émulsion parmesan truffée, mouillette de polenta	19.-	
Poêlée de champignons en parmentier, jus corsé et noisettes torréfiées	21.-	29.-
Foie Gras mi-cuit au porto, poire pochée au safran et son chutney	24.-	30.-
Terrine de volaille à l'estragon, confiture d'oignons rouges	17.-	24.-
Carpaccio de thon rouge, soja, segments et condiment orange sanguine	19.-	

 Plats végétariens

Auberge de la Mairie

Les suggestions du chef

Ombre de la Riviera Vaudoise, pomme Granny-Smith, mille-feuille aux herbes et petits légumes	39.-
Souris d'agneau revisitée aux épices, semoule de blé, coriandre et agrumes	42.-
Suprême de volaille jaune contisée façon forestière, sauce suprême Polenta rouge du Tessin et son cœur coulant au Gruyère	37.-
Faux filet de porc d'Appenzell nourrit aux herbes, sauce Chartreuse verte Nuage de pommes de terre et petits légumes	38.-
Risotto du moment	34.-
Cuisses de grenouilles poêlées en persillade et pommes paille	34.-

Auberge de la Mairie

Menu découverte

Entrée, plat et dessert 67.-

Entrée et plat 57.-

Plat et dessert 47.-

Carpaccio de thon rouge, soja, segments et condiment orange sanguine

Ou

Œuf parfait, émulsion parmesan truffée, mouillette de polenta

Omble de la Riviera Vaudoise, pomme Granny-Smith, mille-feuille aux herbes et petits légumes

Ou

Faux filet de porc d'Appenzell nourrit aux herbes, sauce Chartreuse verte
Nuage de pommes de terre et petits légumes

Dessert au choix

Ce menu promotionnel n'est pas cumulable avec la remise octroyée avec les guides gourmands

Auberge de la Mairie

Menu enfant

Au choix

Steak haché, frites du terroir

Filets de perches, Pommes paille

Risotto du moment

Boule de glace

19.-

Auberge de la Mairie

Nos viandes et poissons sont d'origines :

Pologne : Filet de perches

France : Foie Gras, Canard, Volaille

Suisse : Bœuf, Omble, Porc, Veau

Philippines : Thon rouge

Irlande : Agneau

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.

Votre restaurateur