Auberge de la MAIRIE

ENTREES

La Salade Mixte 8.-
Salade verte, mélange de carottes et betteraves,
Pousses d'oignons et vinaigrette maison

La Salade Fraîcheur 14.-
Salade verte, mélange de carottes et betteraves, tomates,
Parmesan, croûton à l'ail, pickles et pousses d'oignons
Graines de tournesol grillées et vinaigrette maison

Fondant de tomates et aubergines grillées 16.-
Caviar d'aubergines fumées et tomates fraiches
Tuile de pain à la scarmoza

Soupe froide de pastèque 16.-
Tartare de quinoa Bio, pastèque, concombre et melon
Mousse légère à la féta et pignons de pin

Malakoff au Gruyère corsé (2 pièces) 14.-
Pickles et saladine de légumes

Malakoff au Gruyère corsé (3 pièces) 19.-
Pickles et saladine de légumes

PLATS

Noix de Saint Jacques snackées 46.-
Riz vénéré au citron confit
Crème de carottes jaunes et amandes
Gel au lait d'amande et poudre d'olive de Kalamata

Filet de bœuf 48.-
Tian de légumes confits de saison et coulis de piquillos
Jus de veau à l'aubergine fumée
Croustillant de pommes de terre à la noisette

Filet de truite de la riviera vaudoise 41.-
Vierge de tomate cerise, groseille et grenade
Arancini au basilic, onctueux de fleurette à la fève de tonka

Effiloché de confit de canard 39.-
Gaufre de pomme de terre et parmesan
Sauce fromagère aux herbes fraîches
Saladine de condiments

Risotto aux légumes glacés au beurre aux herbes fraîches 32.-
Gel chlorophylle d'herbes aromatiques

Plat végétarien

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

Auberge de la MAIRIE

LES MENUS TARTARES ET CEVICHE

Avec salade en entrée

Ceviche de thon rouge **43.-**
Patates douces rôties
Maïs croquant, grillé et en crème relevée
Pommes paille*

Tartare de Dorade, sésame, avocat et ponzu **43.-**
Cébette, lime et coriandre
Toasts et pommes paille*

Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan **43.-**
Toasts et frites du terroir*

Tartare de Bœuf façon Thaï **41.-**
Chips de crevettes* et frites du terroir*

Tartare de Bœuf au basilic **40.-**
Toasts et frites du terroir*

Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche Parmesan et roquette **43.-**
Toasts et frites du terroir*

Tartare de Bœuf traditionnel **40.-**
Toasts et frites du terroir*

LES MENUS CLASSIQUES

Avec salade en entrée

Hamburger Suisse aux trois fromages **33.-**
Appenzeller, Gruyère et Vacherin, oignons confits
Tomate, salade et Frites du terroir*

Filets de perches **42.-**
Beurre blanc citronné et pommes paille*

Cuisses de grenouilles en persillade **40.-**
Pommes paille*

MENU Enfant 19.-

Steak Haché - Frites du terroir* ou légumes
Ou
Filets de perches - Beurre blanc, pommes paille* ou légumes
Ou
Risotto du moment

1 Boule de glace ou sorbet en dessert*

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

Auberge de la MAIRIE

DESSERTS

Fraises Gariguette et Panna Cotta montée 13.-
Coulis de fraises

Crumble rhubarbe 13.-
Mousse de lait au miel et fève de Tonka

Crème brulée 12.-
Vanille de Madagascar

Cœur coulant au chocolat 13.-
Glace vanille

Iles flottantes 13.-
Crème anglaise et amandes effilées

Meringues avec double crème* 11.-

Café gourmand 16.-

Parfait mocca arrosé* 11.-

COUPES DE GLACES ARTISANALES
Glaces Des Alpes*

Coffee time 7.-
Boule de glace ou sorbet avec un expresso

Danemark 14.-
Glace vanille, sauce chocolat maison

Ice coffee 14.-
Glace café arrosée d'un expresso

L'Actuelle 14.-
Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé

Sorbetière 14.-
Glace fruits des tropiques, citron, fruits rouges

Valaisanne 16.-
Sorbet abricot et Abricotine

La Caribéen 16.-
Glace rhum raisin et Rhum

BOULES DE GLACE OU SORBET
Glaces Des Alpes*

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire

La boule : 4.20.- Avec crème : 1.90.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison