

À PARTAGER

PIZZA TARTUFO
Crème de truffe, mozzarella fior di latte, champignons de Paris, burrata, roquette, tomates cerises, huile truffée
20

PIZZA MARGHERITA
Sauce tomate, mozzarella fior di latte, basilic frais, origan
14

SAINT-FÉLICIEN 160G
Rôti aux herbes
12

LA PLANCHE
Jambon de Parme 24 mois
18

PETITES FRITURES DU LAC
Sauce tartare
10

LES ENTRÉES

STRACCIATELLA CRÉMEUSE
Tomates cerises, herbes fraiches, focaccia à l'huile d'olive. — 12

SASHIMI DE SAUMON
Saumon fumé façon sashimi, crème ciboulette, toasts. — 14

TATAKI DE THON
Sauce soja, coriandre fraiche et sésame. — 15

CARPACCIO DE BŒUF
Bœuf Angus, pesto vert du chef, parmesan 24 mois, roquette. — 13

LES SALADES

SALADE DE CHÈVRE CHAUD
Tomates cerises, toasts de chèvre, tagliatelles de carottes multicolores, vinaigrette au romarin et au balsamique, cerneaux de noix. — 21

SALADE CÉSAR
Tomates cerises, croustillant de poulet aux céréales, filets d'anchois, copeaux de parmesan affiné 24 mois, croûtons, sauce César du chef. — 22

BOWL DE L'AUBERGE
Quinoa, Fèves Edamame, carottes rapées, avocat tranché, radis, saumon fumé façon sashimi, graines de sésame, vinaigrette soja du chef à la coriandre et citron vert. — 22

CÔTÉ VIANDE

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU - ENVIRON 200G
Traditionnel tartare de bœuf charolais au couteau, assaisonné par le chef, frites fraîches et salade. — 24

L'ENTRECÔTE SIMMENTAL - ENVIRON 350G
Accompagnée de frites fraîches et salade. — 29

BURGER DE L'AUBERGE
Pain brioché, salade, tomate, steak haché français 180g, cheddar, cornichon aigre doux, sauce du chef, frites fraîches et salade. — 22

BAVETTE DE BŒUF ANGUS - ENVIRON 200G
Accompagnée de frites fraîches et salade. — 24

MAGRET DE CANARD ENTIER FRANÇAIS - ENVIRON 350G
Accompagné de frites fraîches et salade. — 27

SAUCE DU CHEF - Poivre, cèpes et gorgonzola. — 2,5

Origine des viandes - France et Union européenne.

CÔTÉ POISSON

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE
Accompagnées de frites fraîches et salade. — 30

MOULES DE BOUCHOT (SELON ARRIVAGE)
Marinière et crème, accompagnées de frites fraîches et salade. — 21

FERA CORÉGONE - SELON ARRIVAGE
Sauce vierge façon provençale, risotto crémeux. — 28

FRITURE DE LAC
Sauce tartare, frites fraîches et salade. — 19

TARTARE DE SAUMON
À la mangue et jus de passion, frites fraiches et salade. — 26

LES SUGGESTIONS

BRASERO SUR TABLE - SOIR UNIQUEMENT - MIN 2 PERSONNES
Barbecue de table avec un assortiment de viandes marinées : bœuf, canard et poulet, accompagné de frites fraîches, salade verte et assortiment de sauces. — 35/pers

CÔTE DE BŒUF SIMMENTAL
Boeuf Simmental d'environ 1kg. Deux garnitures au choix et deux sauces au choix. — 85

CÔTE DE BŒUF MATURÉE - SELON ARRIVAGE
Boeuf maturé d'environ 1,3kg. Deux garnitures au choix et deux sauces au choix. — 110

DEMI-POULET RÔTI
Au four dans son jus de cuisson, frites fraîches et salades. — 25

GARNITURES

FRITES FRAÎCHES - SALADE VERTE - RISOTTO CRÉMEUX - POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON
5



LES DESSERTS

TARTE TATIN servie tiède, caramel à l'ancienne, crème fouettée maison.	9,5
TIRAMISU traditionnel au café.	9
FONDANT AU CHOCOLAT et crème vanillée.	9
ÎLE FLOTTANTE et crème anglaise. À partager pour 2/3 personnes.	8,5 18
PAVLOVA aux fruits rouges. À partager pour 2/3 personnes.	8,5 22

LES GLACES

ARTISANALES FRANÇAISE PAR LE CHARIOT DE GLACES

1 BOULE	4
2 BOULES	7,5
3 BOULES	11
Supplément chantilly maison	1

SORBETS

Cassis, Citron jaune de Sicile, Citron vert, Fraise Senga, Framboise, Fruit de la passion, Noix de coco.

CRÈMES GLACÉES

Barbe à papa, café pure arabica, caramel beurre salé, Chartreuse, chocolat noir de Suisse, Génépi, nougat de Montélimar, pistache de Sicile, rhum raisin, vanille bourbon de Madagascar.

DEMANDEZ LA CARTE DE NOS COUPES GLACÉES !

Nos prix sont exprimés en euros, service inclus.



LES COUPES GLACÉES

AUBERGE
Nougat, Rhum raison, café, coulis de café, noisettes grillées, chantilly. — 12,5

FRUITS ROUGES
Framboise, cassis, fraise, coulis fruits rouges, amandes grillées, chantilly. — 12,5

GOURMANDE
Chocolat noir, nougat, pistache, sauce chocolat, noisettes grillées, chantilly. — 12,5

CRÉOLE
Passion, rhum raison, vanille, 3cl de Rhum Bielle, amandes grillées, chantilly. — 14,5

MONT-BLANC
Vanille, citron, genepi, 3cl de genepi, noisettes grillées, chantilly. — 14

CHARTREUX
Vanille, chartreuse, nougat, 3cl chartreuse verte, amandes grillées, chantilly. — 14,5

COLONEL
2 boules citron, 3cl de vodka. — 11

CAFÉ LIÉGEOIS
2 boules café, café expresso, chantilly. — 10

CHOCOLAT LIÉGEOIS
2 boules chocolat, sauce chocolat, chantilly. — 10

AFFOGATO
2 boules vanille, café expresso, chantilly. — 10