

AUBERGE DE VEVEYSE

Pour débiter...

CHF

L'assiette apéro / « cervelle des canuts » / jambon Serrano, légumes à croquer, toasts.	17.- / 27.-
Le velouté d'épis jaunes et jambon blanc.	22.-
La salade gourmande de saison.	26.-
La salade verte « mesclun » en vinaigrette à choix: Xérès ou balsamique noir.	8.-
La salade « mélange », vinaigrette au coing, légumes cuits / crus et coing.	12.-
La tête de veau du pays snackée, sauce ravigote.	21.- / 32.-
Le mix de quinoa en vinaigrette à la courge, chorizo et herbe fraîche.	19.-
Le bœuf suisse en Tartare assaisonné à ma façon et quelques protéines végétales.	28.- / 39.-
Les escargots à « four d'enfer » / persillade, céleri rave à la lie et croutons !	6 pc 16.- 12 pc 29.-

Les bons petits plats...

Filet de canard saisi aux trois poivres, patate douce, carotte.	41.-
La cassolette de joues de cochon braisées au panais.	39.-
Quasi de veau suisse du moment au sautoir, champignons de saison / jus au basilic.	52.-
La Parisienne de boeuf d'ici poêlée aux aromates, condiments et jus.	46.-
Le filet de selle de chevreuil d'Autriche, Garnitures Automnales.	58.-
« Mon » risotto crémeux à la courge et saucisson Vaudois.	34.-
Les légumes rôtis servis en cocotte à votre table / pistou.	36.-
Les crevettes sautées aux olives, courgette et fenouil.	39.-
Le poisson du jour selon le marché.	Prix du jour.

Les plats de viandes et de poissons sont accompagnés d'1 garniture à choix :

D'un wok de légumes du moment ou De gratin dauphinois ou De pommes de terre grenailles sautées ou De riz pilaf
Pour la viande de chasse, des spätzlis sont en accompagnement ainsi que le reste de la garniture.

Les gourmandises du pâtissier...

La tarte chocolat noir, glace à la pistache.	21.-
La fine crème, brulée à la minute /vanille /tonka.	16.-
Le baba aux prunes de Châtel St- Denis crème montée, vieille prune à discrétion.	17.-
La tatin aux pommes façon Veveyse, sorbet « pommes au four ».	16.-
La coupelle « Belle Vue », dessert surprise du moment.	24.-
L'assortiment de fraîcheurs glacées « pulpes faites maison » : glaces et sorbets.	16.-
Boule de glace ou de sorbet du moment.	5.-
L'assortiment de 5 fromages.	18.-

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel dès votre arrivée
TVA incluse

La carte peut avoir des changements avec 1 ou 2 plats selon les arrivages. Merci de votre compréhension