

AUBERGE DE LA VEVEYSE

Pour débiter...

CHF

L'assiette apéro / « cervelle des canuts » / jambon cru, légumes à croquer, toasts	17.- / 27.-
Velours de concombre /avocat, saumon fumé	23.-
La salade gourmande protéinée de saison	26.-
La salade « mélange » au balsamique, légumes cuits et crus	12.-
Fraicheur de Quinoas à la tomate ou (avec langoustines marinées)	21.- / (42.-)
Le Tartare de bœuf suisse et lentilles noires, assaisonnement d'été	27.- / 39.-
Les escargots à « four d'enfer »/persillade au pastis, croutons et poivrons	6 pc 16.- 12 pc 29.-

Les bons petits plats...

Le « poêlon » de carré d'agneau rôti, mousseline de haricots cocos / jus corsé basilic	52.-
La Parisienne de boeuf d'ici poêlée mais assaisonné à la manière d'un carpaccio	46.-
« Mon » risotto crémeux aux chanterelles et saucisson Vaudois	38.-
Les légumes rôtis en cocotte au pistou et aux chanterelles, cacahouètes et pois chiches	38.-
L'omble poché à T° douce, mini épinards minute, sirop de tomate de 3 heures	39.-
Les crevettes sautées au curry et feuille de lime, bouquet de courgettes lanières citronnées	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 :

De légumes provençaux **ou** De gratin léger de choux fleur **ou** De pommes de terre Darphin **ou** D'un riz aux fines herbes

Les gourmandises du pâtissier...

La soupe de fruits frais rouges, sorbet banane /citron	19.-
La fine crème brûlée au thé /miel et son financier	16.-
Le baba du moment, crème montée et alcool à discrétion	17.-
Comme une Tatin de pêche à notre façon, sorbet au yaourt	16.-
L'assortiment de fraîcheurs glacées 100% naturel !« pulpes faites maison »	18.-
Boule de glace ou de sorbet du moment	5.-
L'assortiment de 5 fromages affinés de la Laiterie de Blonay	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