

# AUBERGE <sup>DE</sup> LA VEVEYSE

## Pour débiter...

CHF

La betterave du Pays en fines tranches cuite et marinée, « saladine »/ Pickles maison	14.- / 19.-
Velouté de pois jaune et crème légère au raifort (à 26 CHF servi en soupière pour 2)	15.- / 26.-
Un mesclun aux copeaux de légumes et quelques légumes cuits du moment	12.- / 19.-
Le Quinoa mixte en « fraîcheur » exotique (à 36 CHF avec langoustines marinées)	22.- / 36.-
Le Tartare original de bœuf Suisse aux lentilles noires	27.- / 35.-
Les 6 escargots à « four d'enfer » en mini cassolettes au panais de la région (12 pour 29.-)	16.- / 29.-

## Les bons petits plats...

Le suprême de poulet Jaune Suisse poêlée aux champignons	42.-
La joue de bœuf Suisse braisée aux carottes et au vin rouge	41.-
La côte de cochon Suisse panée aux poivres, pack choï servie en poêle	39.-
Cocotte de légumes d'hiver rôtis au pistou et champignons, noisettes (pour 2 à 69.-)	38.- / 69.-
Pavé de cabillaud mariné et poêlé en sauce, pommes écrasées à l'ail et citronnées	42.-
Le poisson ou crustacé du jour selon l'arrivage	Prix du jour.

**Les plats de viandes et de poissons sont accompagnés d'1 garniture à choix :**  
De polenta crémeuse **ou** mixte de Riz blanc et riz vénéré **ou** De légumes d'hiver rôtis

## Les gourmandises du pâtissier...

Le café gourmand du moment	16.-
La fine crème brûlée au thé / miel et son financier moelleux	16.-
Le baba bien imbibé, crèmes montées et glace de saison	18.-
La poire en Tatin à ma façon, glace chocolatée (12 à 15 min d'attente)	16.-
L'assortiment de fraîcheurs glacées 100% naturel !« pulpes faites maison »	17.-
Boule de glace ou de sorbet du moment	5.-
L'assortiment de 5 fromages affinés de la Laiterie de Blonay, et chutney maison	18.-

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