

# AUBERGE DE VEVEYSE

## Pour débiter...

CHF

Variété de tomates marinées aux 3 saveurs	17.-
Mesclun aux légumes du moment cuits et crus	14.-
Quinoa en fraîcheur de moules de bouchot et petits pois	23.-
Le Tartare original de bœuf Suisse aux lentilles noires beluga	27.- / 35.-
Les cassolettes d'escargots en persillade un peu anisée et céleri (6 ou 12 pièces)	16.- / 29.-

## Les bons petits plats...

Parisienne de bœuf Suisse, parmesan et roquette	46.-
En poêle, la Côte de cochon Suisse saisie aux 3 poivres	39.-
Carré d'agneau rôti à l'ail des ours de « ma cueillette »	52.-
Pavé de cabillaud poêlé et condiment du Sud	43.-
La suggestion du jour selon arrivage	Prix du jour

## Les plats sont accompagnés de :

Garniture de saison « toujours un féculent et un légume » selon la volonté du chef  
(CH, FR)

## Les gourmandises du pâtissier...

Café gourmand de l'Auberge	16.-
Crème brûlée à la pistache et son financier moelleux	16.-
Baba aux fruits et au sorbet du moment	18.-
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	18.-

Supplément crème chantilly : 2.-

Supplément alcool pour glace : 4.-

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