



1270

TRÉLEX



Auberge
de la
Tour



*Prix en francs suisses - TVA de 8.1% incluse
Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances
Nous collaborateurs vous informeront sur les ingrédients utilisés dans nos plats.*

Auberge de la Tour

Nos entrées

<i>Salade verte</i>	6.-
<i>Salade mêlée</i>	10.-
<i>Œuf parfait, crème de champignons Croûtons de pain d'épices</i>	19.-
<i>Foie gras de canard maison et confiture d'oignons</i>	24.-
<i>Terrine de gibier maison et confiture d'oignons Bouquet de salade</i>	19.-
<i>Feuilleté aux champignons Mélange de champignons et sauce morilles</i>	18.-
<i>Crevettes royales sautées à l'huile d'olive & noix de St-Jacques Sur lit de julienne de légumes et sauce exotique</i>	19.-

*Prix en francs suisses - TVA de 8.1% incluse
Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances
Nos collaborateurs vous informeront sur les ingrédients utilisés dans nos plats.*

Auberge de la Tour

Nos viandes

	<i>180g</i>	<i>250g</i>
<i>Entrecôte de la Tour</i>	<i>35.-</i>	<i>42.-</i>
<i>Filet de bœuf</i>	<i>44.-</i>	<i>52.-</i>

*Accompagnés de frites, légumes du marché,
Sauce morilles ou beurre maison*

Pierrade

	<i>180g</i>	<i>250g</i>
<i>Entrecôte de bœuf</i>	<i>37.-</i>	<i>44.-</i>
<i>Filet de bœuf</i>	<i>46.-</i>	<i>54.-</i>

*Accompagnés de frites, légumes du marché,
Sauce morilles et beurre maison*



Filet de bœuf Landais

*Nappé dans son jus de cuisson & foie gras de canard poêlé
Pommes de terre grenaille à l'huile d'olive et thym
Légumes de saison*

58.-

Tartare de bœuf 180gr

Toasts et beurre

35.-

Portion frites

5.-

Provenance de nos viandes :

Bœuf - Paraguay et Suisse

Volaille - Suisse et France

Porc - Suisse

Veau - Suisse

*Prix en francs suisses - TVA de 8.1% incluse
Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances
Nous collaborateurs vous informeront sur les ingrédients utilisés dans nos plats.*

Auberge de la Tour

MENU DE LA TOUR

Crème de champignons
Croûtons de pain d'épices
Où
Terrine de gibier maison et confiture d'oignons
Bouquet de salade

Filet de bœuf
Accompagnés de frites, légumes du marché,
sauce morilles ou beurre maison

Crème brûlée
À la vanille

Menu complet : 82.-

Menu 1 entrée à choix : 67.-

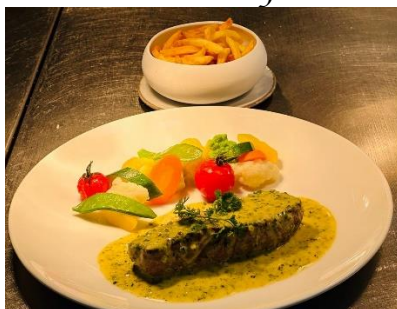
MENU BUSINESS

Tous les midis & soirs du mardi au samedi !!!

Salade verte

Entrecôte de bœuf, sauce beurre maison
Légumes de saison
Pommes frites

Dessert du jour



49.-

Prix en francs suisses - TVA de 8.1% incluse
Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances
Nous collaborateurs vous informeront sur les ingrédients utilisés dans nos plats.

Auberge de la Tour

Nos poissons

Spécialité du Chef : Assiette exotique
Mélange de fruits de mer, coulis de crustacés,
Julienne de légumes et riz créole 44.-



Filets de perche meunière 39.-
Sauce au beurre blanc citronnée

Filet de féra du lac Léman 37.-
Sauce au beurre blanc citronnée ou coulis de crustacés

Nos poissons sont accompagnés de légumes, frites ou pomme nature.

Menu Falaise Tous les Soirs et samedi à midi !!!

Salade verte

Filets de perche meunière, sauce au beurre blanc citronnée

Légumes de saison

Pommes frites

Dessert du jour



55.-

Provenance de filet de perche : Elevage France et Pologne
Fera du lac Léman
Fruit de mer - Vietnam

*Prix en francs suisses - TVA de 8.1% incluse
Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances
Nous collaborateurs vous informeront sur les ingrédients utilisés dans nos plats.*

Auberge de la Tour

Nos pâtes fraîches

Tagliatelles sauce morilles et parmesan 29.-

Tagliatelles végétariennes 29.-

*Tagliatelles aux crevettes royale,
Crème citronnée et Julienne de légumes* 29.-

Coin des juniors

Chicken nuggets et frites 15.-

Mini steak de bœuf et frites 20.-

Tagliatelles à la sauce tomate et parmesan 12.-

Auberge de la Tour

Nos desserts maison

*Retour de pique-nique
Mousse champagne,
fruits rouges et chocolat
blanc
14.-*



Moelleux au chocolat et glace vanille

14.-

Crème brûlée à la vanille

12.-

Dessert du jour

9.-

*Carpaccio d'ananas au
sirop de thym
Glace romarin maison
14.-*



Tous nos desserts sont faits maison !!!

*Prix en francs suisses - TVA de 8.1% incluse
Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances
Nous collaborateurs vous informeront sur les ingrédients utilisés dans nos plats.*

Auberge de la Tour

Suggestion du chef



- Souris d'agneau confite*** 42.-
au miel, thym et romarin
Accompagnée de semoule de blé aux raisins secs
Légumes du marché
- Langue de bœuf*** 38.-
Sauce aux câpres et pommes de terre écrasées
- Magret de canard rôti au miel et romarin*** 39.-
Compote de pommes caramélisées
Accompagné de purée de patate douce violette
Légumes du marché

Prix en francs suisses - TVA de 8.1% incluse
Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances
Nous collaborateurs vous informeront sur les ingrédients utilisés dans nos plats.