



1270

TRÉLEX



Auberge  
de la  
Tour



*Famille Pertuz*

*Prix en franc 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 entrées*

<i>Salade verte</i>	6.-
<i>Salade mêlée</i>	10.-
<i>Crème de potíron et potímarron</i>	15.-
<i>Terríne de gíbíer maíson et confiture d'oignons</i> <i>Bouquet de salade</i>	19.-
<i>Feuílleté aux champignons</i> <i>Mélange de champignons et sauce aux morílles</i>	18.-
<i>Foie gras de canard poêlé servi sur pain d'épices</i> <i>Et sa compote de pruneaux à la cannelle</i>	25.-



*Prix en franc 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

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

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

## Pierrade

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

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



## *Filet de bœuf Landais*

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

58.-

## *Tartare de bœuf 180gr Toasts et beurre*

35.-

## *Portion de frites*

5.-

*Provenance de nos viandes :*

*Bœuf - Paraguay et Suisse*

*Volaille - Suisse et France*

*Porc - Suisse*

*Veau - Suisse*

*Prix en franc 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

## MENU DE LA TOUR

*Crème de potiron et potimarron*

Ou

*Terrine de gibier maison et confiture d'oignons*

*Bouquet de salade*

\*\*\*

*Les médaillons d'entrecôte de cerf*

*Aux baies roses et aux cornes d'abondance*

*Spätzli maison, garniture chasse*

\*\*\*

*Crème brûlée à la vanille*

*Menu complet :*

82.-

*Menu 1 entrée à choix :*

67.-

## MENU BUSINESS

*Tous les Midis & Soirs Du lundi à vendredi !!!*

*Salade verte*

\*\*\*

*Entrecôte de bœuf, sauce beurre maison*

*Légumes de saison*

*Pommes frites*

\*\*\*

*Dessert du jour*



49.-

*Prix en franc 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 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 citronné

**Filet de Féra du lac Léman** 37.-  
Sauce au beurre blanc citronné ou coulis de crustacés

*Nos poissons sont accompagnés de légumes, frites ou pommes nature.*

## Menu Falaise Tous les Soirs !!!

*Salade verte*

\*\*\*

*Filets de perche meunière, sauce au beurre blanc citronné*

*Légumes de saison*

*Pommes frites*

\*\*\*

*Dessert du jour*



55.-

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

*Prix en franc 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 pâtes fraîches*

*Tagliatelles sauce aux morilles et parmesan* 29.-

*Tagliatelles végétariennes* 29.-

*Tagliatelles aux crevettes royales,  
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.-

*Prix en franc 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 desserts*



*Vacherin glacé 12.-  
Composé de crèmes glacées  
vanille et chocolat  
brisures de meringue*

*Moelleux au chocolat et glace vanille 14.-*

*Crème brûlée à la vanille 12.-*

*Dessert du jour 9.-*

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



*Tous nos desserts sont faits maison !!!*

*Prix en franc 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

## *Suggestion du chef* *La chasse à Trélex*



*Les médaillons d'entrecôte de cerf* 44.-  
*Aux baies roses et cornes d'abondance*

*Civet de chevreuil façon Grand-mère* 32.-

*Selle de chevreuil désossée* 55.-  
*Nappé de sa délicieuse sauce chasseur et chanterelles*

*Tous nos plats Chasse sont accompagnés de spätzli maison ou tagliatelles*  
*Marrons glacés, choux de Bruxelles, poires au vin rouge*  
*Raisin et confiture d'airelles*



*Prix en franc 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.*