



1270

TRÉLEX



Auberge
de la
Tour



Famille Pertuz

*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

Suggestion

Coquelet entier (600 Gr)

*En crapaudine cuisson basse température
Pommes lyonnaises, légumes grillés, sauce Barbecue maison*

35.-



*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 entrées

<i>Salade verte</i>	6.-
<i>Salade mêlée</i>	10.-
<i>Crème de potirons et potimarrons aux cèpes</i> <i>Brisure de marrons glacés</i>	15.-
<i>Terrine de gibier maison et confiture d'oignons</i> <i>Bouquet de salade</i>	19.-
<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 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

	180gr	250gr
Entrecôte de la Tour	35.-	42.-
Filet de bœuf	44.-	52.-

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

Pierrade

	180 gr	250gr
Entrecôte de bœuf	37.-	44.-
Filet de bœuf	46.-	54.-

*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 grenailles 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
Nos collaborateurs vous informeront sur les ingrédients utilisés dans nos plats.*

Auberge de la Tour

MENU DE LA TOUR

*Crème de potirons et potimarrons aux cèpes
Brisure de marrons glacés
Où
Terrine de gibier maison et confiture d'oignons
Bouquet de salade*

*Désossée de selle de chevreuil
Nappé de sa délicieuse de chasseur chanterelles
Spaëtzli maison, garniture chasse*

Crème brûlée à la vanille

*Menu complet : 82.-
Menu 1 entrée à choix : 67.-*

MENU BUSINESS Tous les Midis & Soirs !!!

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
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

Sauce au beurre blanc citronnée

39.-

Filet de féra du lac Léman

Sauce au beurre blanc citronnée ou coulis de crustacés

37.-

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

Menu Falaïse *Tous les Soirs !!!*

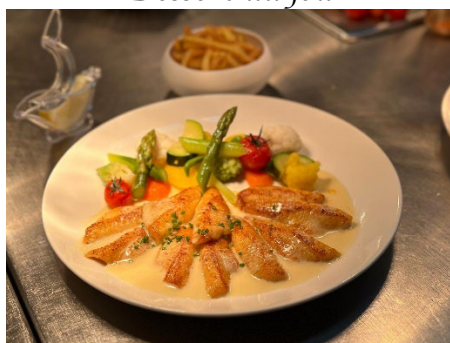
Salade verte

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

Nos 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.-

*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 desserts



Délices d'automne
Choux à la crème de marrons
Coulis de mûre
streusel aux noix
12.-

Moelleux au chocolat et glace vanille
Crème brûlée à la vanille
Dessert du jour
Carpaccio d'ananas au sirop de thym
Glace romarin maison

14.-
12.-
9.-
14.-

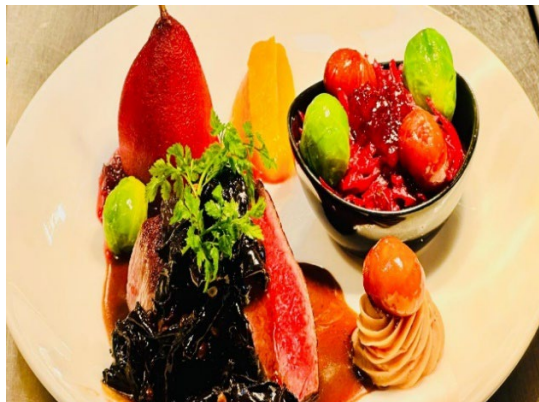


Tous nos desserts sont faits maison !!!

Prix en francs suisses - TVA de 8.1% incluse
Si vous êtes sujet à des allergies ou des intolérances
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'abondances

Civet de chevreuil façon Grand-mère

32.-

Désossée de selle de chevreuil

55.-

Nappé de sa délicieuse sauce chasseur et chanterelles

Tous nos plats Chasse sont accompagnés de spaëtzli maison ou tagliatelles

Marrons glacés, choux de Bruxelles, poires au vin rouge

Raisin et confiture d'airelles



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.