



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>Gaspacho d'asperges vertes, pignons de pin Julienne de magret de canard fumé</i>	19.-
<i>Bouquet d'asperges vertes Fine tranche de jambon cru, émulsion à l'ail des ours</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 18.50.- Sur lit de julienne de légumes et sauce exotique</i>	



*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 viandes

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

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

Pierrade

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

*Accompagnée 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 de 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

*Bouquet d'asperges vertes
Fine tranche de jambon cru, émulsion à l'ail des ours*

Ou

*Crevettes Royales sautées à l'huile d'olive & noix de St Jacques
Sur lit de julienne de légumes et sauce exotique*

*Filet de bœuf
Sauce morilles
Tagliatelles au beurre
Légumes de saison*

Coupe Limoncello

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 42.-
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 : Élevage France

Sole : Islande, Fruit de mer - Vietnam

Fera du lac Lemman

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

<i>Tagliatelles sauce morilles et parmesan</i>	29.-
<i>Tagliatelles végétariennes</i>	29.-
<i>Tagliatelles aux crevettes royales Crème citronnée et julienne de légumes</i>	30.-

Coin des juniors

<i>Chicken nuggets et frites</i>	15.-
<i>Mini steak de bœuf et frites</i>	20.-
<i>Tagliatelles à la sauce tomate et parmesan</i>	12.-

Auberge de la Tour

Nos desserts maison

<i>Crème brûlée à la vanille</i>	12.-
<i>Dessert du jour</i>	9.-
<i>Coupe de la Tour</i> <i>Crème mascarpone, fraise au basilic et crumble aux amandes</i>	10.-
<i>Moelleux au chocolat et glace vanille</i>	14.-



*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

Suggestions du chef



Magret canard rôti ou miel et romarin

42.-

*Compote de rhubarbe & framboises
Accompagnée de semoule de blé et raisins secs
Légumes du marché*

Croustillant de ris de veau aux morilles

39.-

*Sur mousseline de pommes de terre
Légumes du marché*

Carpaccio de noix de St Jacques et saumon fumé

36.50.-

*Mousse d'avocat, pommes de terre grenailles
À l'huile d'olive et thym*