



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

Nos entrées

<i>Salade verte</i>	6.-
<i>Salade mêlée</i>	10.-
<i>Fraîcheur Gaspacho andalou, billes de pastèque</i> <i>Poivrons, tomates, vinaigre de xérès, kiwi, concombre,</i> <i>Basilic & huile d'Olive</i>	16.-
<i>Tartare de thon rouge Albacore (FAO 27)</i> <i>Echalotes, gingembre confites, algues wakamé,</i> <i>Zeste de citron, cébettes</i>	18.-
<i>Crevettes royales, sautées à l'huile d'olive</i> <i>Émulsion exotique</i>	22.-
<i>Salade asiatique aux gambas</i> <i>Choux, carottes, piment oiseau, soja, nouilles de riz,</i> <i>Vinaigre de riz, cacahuètes, huile de sésame et coriandre</i>	16.-



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

Fraîcheur gaspacho andalou

Billes de pastèque

ou

Crevettes Royales sautées à l'huile d'olive

Émulsion exotique

Filet de bœuf

Accompagnés de frites, légumes du marché,

Sauce morilles ou beurre maison

Moelleux au chocolat et glace vanille

Menu complet :

82.-

Menu 1 entrée à choix :

67.-

MENU BUSINESS

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 **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 les samedis midi

Salade verte

Filets de perche meunière, sauce au beurre blanc citronnée
Légumes de saison
Pommes frites

Dessert du jour



55.-

Provenance des filets de perche : Elevage France et Pologne
Fera du lac Léman
Fruits 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



*Parfait glacé au grand mariniér
Fruits confits et nougatine*

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

Auberge de la Tour

Suggestion du chef



**COQUELET
SUISSE**

Coquelet entier (600 Gr)

35.-

*En crapaudine cuisson basse température
Pommes grenailles confites au thym, romarin
Légumes grillés, sauce Barbecue maison*

Vitello Tonato (160 Gr)

33.-

*Noix de veau, mayonnaise, thon, câpres, cornichons, anchois
Bouquet salade & pommes de terre frites*

Magret canard rôti ou miel et romarin

39.-

*Compote de rhubarbe et fraises
Accompagnée d'une mousseline de patate douce violette
Légumes du marché*

Salade asiatique aux gambas

26.-

*Choux, carottes, piment oiseau, soja, nouilles de riz,
Vinaigre de riz, cacahuètes, huile de sésame et coriandre*

*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.*