

Auberge de Rosé

Carte des Mets

◆
Nous avons le plaisir de vous recevoir dans notre auberge.

Tous nos mets proposés à la carte sont préparés à la minute, vous en apprécierez chaque bouchée.

Nous vous souhaitons un agréable moment gustatif en notre compagnie !

◆
Fabienne et Yvan Meuwly
Ainsi que tous nos collaborateurs

La Spécialité du Patron

◆
Le Tartare de bœuf
coupé au couteau
◆

Agrémenté de Cognac, Whisky ou Vodka

ou

A l'Italienne
« Huile de truffe et copeaux de parmesan »

Servi avec toasts et beurre

◆
Grand 35.-

Petit 29.-

Pommes frites maison : supplément 4.50

Spécialités de poissons

Les filets de perches façon meunière 36.-
pommes nature, légumes



La friture du lac de Morat, sauce tartare 34.-
pommes frites maison



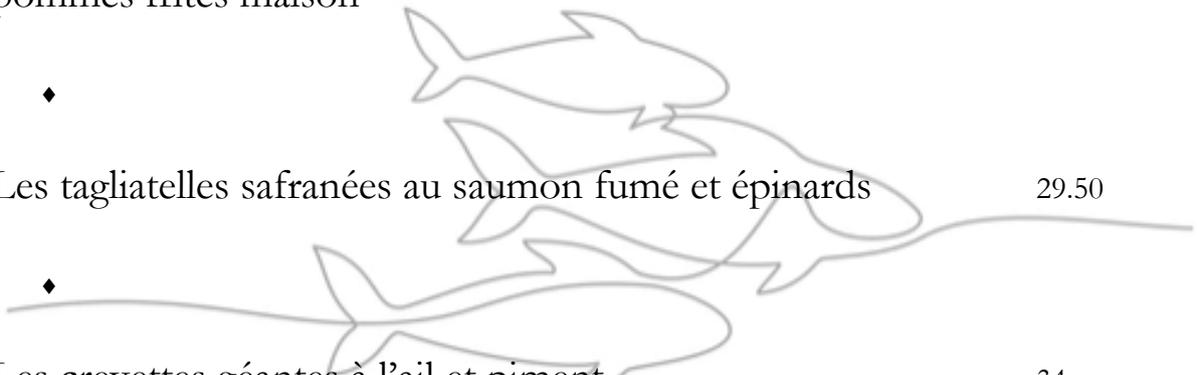
Les tagliatelles safranées au saumon fumé et épinards 29.50



Les crevettes géantes à l'ail et piment 34.-
timbale de riz



Les penne Mer et Terre 36.-
« Crevettes Black Tiger flambées au cognac, sauce morilles »



Les Entrées

La salade de feuilles du moment 7.50

♦

La salade mêlée 11.50

♦

La terrine maison sauce Cumberland et son nid de salades 17.-

♦

La poêlée de chanterelles d'automne et sa salade du moment 17.-

♦

Le feuilleté de champignons de la région 17.-

Pour nos jeunes hôtes (jusqu'à 12 ans)

Les chicken nuggets (Swiss premium), pommes frites, légume 15.-

♦

Les pâtes à la sauce bolognaise 14.-

Les Suites

L'ardoise de bœuf Black Angus pommes frites maison, légumes, 3 sauces	44.-
♦	
L'ardoise de cheval pommes frites maison, légumes, 3 sauces	38.-
♦	
Le filet mignon de porc aux morilles servi à l'ancienne pommes frites maison, légumes	41.-
♦	
La saucisse à rôtir de porc, sauce lyonnaise pommes frites maison, légumes	26.-
♦	
<u>Végétarien</u> : La croûte aux champignons de la région salade verte	28.-
♦	
<u>Végétarien</u> : La potée de lentilles aux petits légumes pommes de terre nature	25.-

Les Fondues à la viande

Servies au café dès 2 personnes
Une seule sorte de fondue servie par table

« Chinoise »

Entrecôte de bœuf
Salade composée
4 sauces maison et pommes frites fraîches

A volonté 34.- par personne

« Du Bois d'Amont »

Entrecôte de bœuf marinée, bouillon au vin rouge
Salade composée
4 sauces maison et pommes frites fraîches

A volonté 42.- par personne

... et au fromage

Fondue moitié-moitié

250g	25.-
300g	30.-

Pour votre information

Provenance des viandes et poissons :

Filets de perches : Estonie
Friture du Lac : Morat, Suisse
Crevettes : Asie
Saumon : Ecosse
Porc : Suisse
Bœuf : Suisse et Amérique du Sud
Cheval : Amérique du Sud

Nous sommes à l'écoute afin de vous renseigner sur la composition de nos mets et des allergènes.

TVA 7.7% incluse