



Auberge de Rosé

Nous nous faisons un plaisir
de vous recevoir dans notre auberge
et vous souhaitons
un moment convivial en notre
compagnie !

Fabienne et Yvan Meuwly
ainsi que tous les collaborateurs.

La spécialité du Patron

Le Tartare de Bœuf

*coupé au couteau
agrémenté selon votre désir de cognac, whisky,
gin ou vodka*



Ou

à l'italienne




huile de truffe et copeaux de parmesan

*servi avec toast et beurre.
(pommes frites fraîches supplément de 4.50)*



*Env. 130gr ou 180gr de viande
27.50 / 33.-*

Les entrées

	<i>La salade verte</i>	7.—
	✂	
	<i>La salade mêlée</i>	10.50
	✂	
	<i>La soupe de poissons de roche et sa rouille pain grillé à l'ail, gruyère râpé</i>	17.—
	✂	
	<i>le tartare de saumon frais à la Granny Smith, lime et coriandre, avocat et mesclun, accompagné de toast</i>	17.—
	✂	
	<i>Le feuilleté de champignons</i>	17.—

Les suites

Les ardoises – pommes frites fraîches, légume et 3 sauces

	<i>* Bœuf</i>	43.50
	<i>* Cheval</i>	36.50
	✂	
	<i>La souris d'agneau de 12 heures pommes de terre grenaille, petits légumes</i>	38.50
	✂	
	<i>Le maxi cordon-bleu de porc au vacherin pommes frites fraîches, Légume</i>	33.—
	✂	
	<i>La cuisse de canard confite pommes de terre grenaille, petits légumes</i>	32.—

Les filets de perches façon meunière 34.—
pommes frites fraîches ou riz, légume



L'assiette du pêcheur du lac de Morat 33.—
sauce tartare, pommes frites fraîches



La brochette de gambas snackées façon thai
sauce chimichurri, petits légumes grillés, riz 36.—



Le steak de tofu pané 25.—
pommes frites maison, légume

Les pâtes fraîches

Les spaghettis sauce bolognaise 22.—

Pour nos jeunes hôtes (jusqu'à 12 ans)

Les pâtes sauce bolognaise 13.—



Les chicken nuggets, pommes frites 13.—

Servies au café uniquement...

*La fondue chinoise (entrecôte de bœuf), servie avec une salade composée,
4 sauces maison et des pommes frites fraîches, dès 2 personnes*

A VOLONTE

par personne

31.—



La fondue moitié – moitié 250 grammes par personnes

25.—

Assiette de viande séchée, cornichons, petits oignons

19.—



*En janvier venez déguster nos spécialités de
cochonaille !*

Pour votre information...

Provenance des viandes et poissons

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Agneau : Nouvelle Zélande et Australie

Cheval : Europe

Canard : France

Poulet : Suisse

Friture de poissons : Lac de Morat

Filets de perches : Estonie

Poissons de roche : France

Crevettes : Thaïlande

Saumon : Norvège

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

Bon Appétit !

TVA 7.7% incluse

De saison, un régal...

Les mets de brasserie

(servis au café, avec un supplément en salle à manger)

<i>Les tripes à la milanaise</i>	
<i>Pommes nature</i>	23.—
✂	
<i>Les pieds de porc au Madère</i>	
<i>Roesti</i>	21.—
✂	
<i>La tête de veau vinaigrette</i>	
<i>Petits légumes, pommes nature</i>	26.—
✂	
<i>La saucisse à rôtir de porc, roesti, légume sauce</i>	22.—

Les desserts Maison

<i>Le tiramisu revisité à l'Amaretto</i>	<i>11.50</i>
<i>Le moelleux au chocolat et glace vanille</i> <i>(15 minutes de préparation, vous pouvez commander ce dessert en début de repas)</i>	<i>11.50</i>
<i>Le parfait glacé aux baies des bois</i>	<i>9.50</i>

Les vins ouverts

<i>Blancs</i>	 <i>Vully, cru de l'Hôpital, Christian Vessaz Môtier</i>	<i>4.50</i>
	 <i>Fendant, Yann Comby Chamoson</i>	<i>4.20</i>
	 <i>Johannisberg, Yann Comby Chamoson</i>	<i>4.70</i>
	 <i>Trémys assemblage, Yann Comby Chamoson</i>	<i>5.—</i>
<i>Rouges</i>	<i>Vully Baron rouge assemblage, Domaine de Villarose Mur</i>	<i>5.—</i>
	 <i>Pinot Noir, Yann Comby Chamoson</i>	<i>4.60</i>
	 <i>Charmys assemblage, Yann Comby Chamoson</i>	<i>5.—</i>
	<i>Le vin du mois : un cru rouge en bouteille vendu au verre</i>	<i>6.—</i>