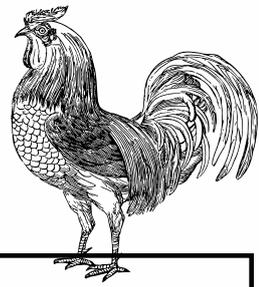


AUBERGE DE VANDOEUVRES

CARTE D'ÉTÉ 2025



POUR COMMENCER

HOUMOUS DU MOMENT
déclinaison de chips de pommes de terre
16.-

SÉLECTION DE CHARCUTERIE IBÉRIQUE DE CHEZ MARE E MONTI
fuet, lomo de cuebo, jambon de bellota
29.-

TERRINE DE L'AUBERGE PRÉPARÉE PAR NOS SOINS
pain viking maison et condiments
19.-

LES SARDINES DE CHEZ BELLOTA
toasts et beurre à la fleur de sel
14.-

ENTRÉES

SALADE MESCLUN 8.-
huile d'olive et jus de citron

JARDIN DE MESCLUN 17.-
légumes croquants et copeaux de parmesan

GASPACHO DE PETITS POIS 19.-
espuma de fromage frais, pistaches torréfiées

VITELLO INVERSÉ 23.-
saladine de roquette, éclats de noisettes

PANIER STRACCIATELLA 1 PERS 22.-
Pesto de basilic frais, foccacia, huile d'olives de kalios 2 PERS 43.-

COCKTAIL GAMBAS AVOCAT ENTRÉE 21.-
Pamplemousse, zeste de citron vert, sauce cocktail PLAT 41.-

POISSONS

FILETS DE PERCHE FRAIS 39.-
beurre citronné ou meunière, frites allumettes, salade mesclun

TARTARE DE THON ROUGE ENTRÉE 23.-
Framboise et vinaigre de framboise PLAT 39.-

FILET DE DAURADE ROYALE 38.-
sauce vierge, riz et légumes glacés

POULPE GRILLÉ ENTRÉE 22.-
sauce vierge, riz et tian de légumes PLAT 37.-

VÉGÉTARIENS

TIAN DE LÉGUMES 33.-
mariné aux herbes, burrata crémeuse et pesto de basilic

SPAGHETTI PESTO DE BASILIC FRAIS 31.-
tomates cerises, pignons de pains torréfiés

VIANDES

CANNETTE CUITE À LA FLAMME 39.-
gelée au curry froid, tian de légumes, frites de polenta

TARTARE DE BOEUF COUPÉ MINUTE 36.-
Jeunes pousses, frites allumettes

CÔTE DE VEAU GRILLÉE POUR DEUX 98.-
jus réduit au romarin, frites allumettes et légumes verts

FAUX-FILET DE BOEUF 200G 43.-
cuit au Kamado, roquette, parmesan et frites allumettes 300G 59.-

SPÉCIALITÉS

POULET EN COCOTTE FERME DE JUSSY 1PERS 43.-
sauce crémeuse au vin jaune du jura et morilles, purée de pommes de terre 2PERS 79.-

FONDUE CHINOISE (SUR RÉSERVATION) 48.-
boeuf accompagnées de cinq sauces, légumes, frites allumettes

ACCOMPAGNEMENTS

prix par portion 8 chf

POÊLÉE DE LÉGUMES, PURÉE DE POMMES DE TERRE, SALADE MESCLUN, FRITES ALLUMETTES, RIZ PILAF

LES ENFANTS

STEAK HACHÉ, FILETS DE PERCHE, NUGGETS
accompagnement au choix 19.-





FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ DE BLEU

16.-

Demander à Gabriel pour plus d'informations

DESSERTS

BABA MOELLEUX AU RHUM AMBRÉ, CRÈME
LÉGÈRE À LA VANILLE 16.-

TARTE SABLÉE AUX FRAISES, CHANTILLY
VERVEINE 15.-

CRÉMEUX AU CITRON, CRUMBLE ET
MERINGUE À L'ITALIENNE 15.-

CHAUD-FROID DE FRUITS DES BOIS À
L'HIBISCUS, GLACE "FIOR DI LATTE" 17.-

MOELLEUX AU CHOCOLAT, GLACE VANILLE 17.-



GLACES SORBETS

1 boule de glace 6chf

GLACES: VANILLE, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE, RHUM
RAISIN, NOCCIOLA, MANGUE, ANANAS BASILIC

SORBETS: CHOCOLAT, FRAISE, CITRON, LIMONCELLO

DIGESTIFS

LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Limocello, Grappa, Vieille Prune

LES CLASSIQUES

Chivas 12 ans, Gin Monkey 47, Génépis Ravire

LES PREMIUMS

Whiskey Dalwinnie 15 ans, Tequila Don Julio reposado, Rhum Ryoma Japanese 7 ans

L'EXCELLENCE

Rhum Zacapa XO, Cognac Chateau Fontpinot reserve XO, Armaniac Comte
de Cadignac année 1990

16.-

18.-

26.-

35.-



pour finir en beauté

bien plus de choix encore sur le chariot