



# Auberge communale



## METS DE BRASSERIE

### Escalope de veau panée à la Viennoise

*Pommes frites, légumes et une salade panachée*

sur assiette **21.50** sur plat **32.50**



### Langue de bœuf aux câpres 22.00

*Servie avec riz créole et salade panachée*

### Foie de veau aux herbes et échalotes 29.50

*Röstis dorés, légumes et salade panachée*



### Rognons de veau à la moutarde de Meaux et tomates séchées 24.50

*Riz créole, épinards en branches et salade panachée*

### Filet mignon de porc aux morilles 33.50

*Tagliatelle au beurre, légumes et salade panachée*

### Tripes <sup>CH</sup> à l'armagnac et aux morilles 29.50

*Rösti et salade panachée*

### Filets de perche du Valais à la meunière sur plat

*La perche Loë est élevée dans une eau de source qui jaillit du massive du Lötschberg.*

*Pommes frites, (sauce tartare) et salade panachée*

**42.50**



### Filets de perches à la meunière sur plat

*Pommes frites, (sauce tartare) et salade panachée*

**32.50**



### Filets de truite blanche <sup>IT</sup> « Bonne Femme »

*(Sauce au vin blanc, hollandaise, champignons et crème chantilly)*

*Servis avec riz Basmati et salade panachée*

**28.50**

Taxes et Service inclus

Sans Gluten



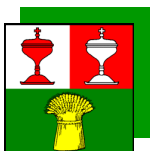
Sans Lactose



Provenance de nos viandes : Veau, Porc et Bœuf-Suisse. Cheval- Canada. /Poulet -Suisse/

Provenance poisson : perches-Russes/ Crevettes roses-Vietnam

Les informations supplémentaires sur la présence d'allergènes peuvent être demandées au personnel.



## DU LION D'OR VUARRENS

