Auberge de Sonchaux

Restaurant & Hébergement
D'Alpage

MENU



„Cher client,

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.“

Isabelle HEYRAUD
Tél. 021 963 44 67
www.aubergedesonchaux.ch

Auberge de Sonchaux

Restaurant & Hebergement D'Alpage

1 – Peut contenir des traces d'amande et fruits à coque

2 - Plat avec gluten, nous avons à votre disposition du pain sans gluten sur demande.

3 – Plat végétarien

Nous restons à votre disposition pour les autres allergènes.

PP : Par personne

Auberge de Sonchaux

Restaurant & Hebergement D'Alpage



Pour l'apéro

	Frs
Les Rebibes de l'Etivaz 3	19.-
Plateau mixte, Rebibes de l'Etivaz et viandes séchées	26.-
Plateau Sonchaux Assortiment de charcuteries et fromages de la région	32.-
Plateau de viandes séchées	30.-

Les Salades

	Entrée	Plat
Salade verte	8.-	15.-
Salade mêlée	13.-	21.-
Salade sucrée salée de chèvre chaud 2	16.-	25.-
La montagnarde 1 2 (Salade, fromage, lardons, croûtons, œuf dur)	16.-	25.-
Salade Panoramique 1 2 (Salade montagnarde avec une tomme panée poêlée)		32.-

Les Spécialités maison

Croûte au fromage nature 2 3	24.-
Croûte au fromage et jambon 2	25.-
Croûte au fromage, jambon et œuf 2	27.-
Croûte au fromage, jambon, œuf et oignons 2	30.-
Croûte au Fromage de chèvre, jambon, oignons et tomate 2	32.-
Tomme poêlée sur sa galette de rösti 2	32.-
Rösti aux lardons, oignons, œuf	32.-
Rösti bucheron (lardons, oignons, œuf, tomme poêlée) 2§	35.-
Linguini aux Morilles 2 3	37.-
Linguini au pesto d'ail des ours de Sonchaux 1 2 3	31.-

Auberge de Sonchaux

Restaurant & Hebergement D'Alpage



Les Fondues aux fromages — Frs

La fondue aux fromages 3	26.-pp
Aux bolets 3	29.-pp
Au fromage de chèvre 3	29.-pp
Aux truffes 3	30.-pp

Nous ne servons pas de pommes de terre avec les fondues.

Les Fondues à la viande *(250gr. 2 pers min.)* — Frs

Bressane (poulet à paner), 220gr. par personne 2	44.-pp
La fondue Terravet (trio de viandes au bouillon)	44.-pp
Bourguignonne en duo (bœuf et filet d'agneau)	44.-pp
Bourguignonne de bœuf	44.-pp

Servies avec une salade mêlée en entrée, des frites maison et 5 sauces maison

Informations :

Provenance des viandes : Boeuf – Suisse ,Agneau -Irlande, Poulet - Suisse, Porc - Suisse
Provenance des viandes chasse : Chevreuil, cerf et Sanglier - Autriche et Allemagne
Fournisseur principal boucher : Famille Guillet, Boucherie des Remparts à Villeneuve
Fournisseur des pommes de terre : Sébastien Fontannaz de Rennaz VD
Fournisseur de pain : Boulangerie Durgnat, Villeneuve
Fournisseur fromager : Fromagerie Macheret, Villeneuve.
Fournisseur fromager d'alpage : Fromagerie de Col de chaude, Villeneuve
Fournisseur Miel : Mathieu Catillaz, Roche
Fournisseur Œufs: Hervé Cosanday, Alpage de Sonchaux et Chessel

Auberge de Sonchaux

Restaurant & Hebergement D'Alpage



Les Viandes

Carpaccio de bœuf et copeaux de « Reggiano » 29.-
Au caramel balsamique 1
Accompagnement 7CHF : frites maison ou gratin de pommes de terre

Tartare de Sonchaux, Frites maison 1 39.-
Huile de noix, câpres, tomates et copeaux de « Grana Padano »

Entrecôte Parisienne (220 g), gratin de pommes de terre et légumes 44.-
Sauce au choix : Beurre maison ou au poivre
Aux morilles (7.- supplémentaires)

La Charbonnade *(2 pers.min. uniquement à l'extérieur)*

Plateau d'assortiment de viandes complet (320g pp) 49.-pp
(Bœuf, filet d'agneau, porc, poulet, chipolatas de veau et de porc, Côtelette d'agneau)
Servie avec une salade mêlée, des frites maison, légumes à griller et 5 sauces maison

Plateau d'assortiment de viandes (250g pp) 44.-pp
(Servi sans côtelette d'agneau)

Plateau de bœuf et filet d'agneau uniquement (250g pp) 55.-pp

Les P'tits loups *(jusqu' à 12 ans)*

Assiette de pâtes, tomates et jambon 2 petite 7.- grande 13.-
Assiette de nuggets, frites maison 2 petite 7.- grande 13.-

Auberge de Sonchaux

Restaurant & Hebergement D'Alpage



Desserts — ***Frs***

Tarte Maison 1 2 — 8.-
Meringues double crème — 12.-
Crème brûlée *(au goût du jour)* — 14.-
Tatin de pommes caramélisées et sa glace vanille 1 2 — 16.-

Parfums de glace traditionnelle : Vanille, Café, Coco, Framboise, Mangue/Fruits de la passion, Abricot, Citron, Pistache, Rhum Raisin, Chocolat, Caramel, Poire.

La boule — 4.-
Supplément crème chantilly ou chocolat fondu — *3.5.-*

Coupe Danemark, *vanille, chantilly et chocolat fondu* — 15.-
Café Glacé, *café, un expresso, chantilly* — 15.-

Les coupes de glace arrosées

Le Colonel, *sorbet citron, arrosé de vodka* — 15.-
Le Général, *vanille, arrosé de whisky* — 15.-
La Poire, *arrosée d'eau-de-vie de poire* — 16.-
L'Abricot, *arrosé d'eau-de-vie d'abricot* — 16.-
La Coco, *arrosée de rhum* — 15.-
La Jamaïque, *glace rhum raisin arrosée de rhum* — 16.-
Le Café Glacé Plus, *arrosé de Baileys* — 18.-
Le Framboisier, *sorbet framboise arrosé d'eau de vie de framboise* — 18.-