

Auberge de Sonchaux

Restaurant & Hébergement
D'Alpage

MENU



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



Desserts

Frs

Tarte Maison	6.50
Crème brûlée (au goût du jour)	8.-
Meringue glacée, vanille, fraise, chantilly	11.-
Tatin de pommes caramélisées et sa glace Vanille	11.-

Glaces

Nos parfums : Vanille, Chocolat, Café, Coco, Fraise, Framboise,
Abricot, Poire, Citron, stracciatella

La boule	3.-
supplément Crème chantilly	1,50.-
supplément Chocolat fondu	2,50.-
Coupe Danemark, vanille, chantilly et chocolat fondu	10.-
Café Glacé, café, un expresso, chantilly	10.-

Les Arrosés

Le Colonel, Sorbet citron, arrosé de vodka	13.-
Le Général, Vanille, arrosé de whisky	13.-
La Poire, arrosée d'eau-de-vie de poire	13.-
L'Abricot, arrosé d'eau-de-vie d'abricot	13.-
La Coco, arrosée de rhum	13.-

Auberge de Sonchaux
Restaurant & Hébergement
D'Alpage



Les Viandes

Frs

Carpaccio de bœuf et copeaux de « Grana Padano »
Au caramel balsamique
Accompagnement frites ou gratin pommes de terre et poireaux (6.- supplémentaires)

24.-

Tartare de bœuf, frites

29.-

Entrecôte de bœuf,
gratin de pommes de terre et poireaux

32.-

Possibilité d'accompagner la viande de frites
Sauce au choix : Beurre maison, au poivre ou échalotes confites

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

Assortiment de viandes
(Bœuf, Cheval, Porc, Poulet, Chipolatas de Veau et de Porc)
Servie avec une salade mêlée et des frites

39.-

Les P'tits loups (jusqu' à 12 ans)

Assiette de pâtes au beurre et jambon

petite 7.- grande 13.-

Assiette de nuggets, frites

petite 7.- grande 13.-



Les Spécialités maison

Croûte au fromage nature	18.-
Croûte au fromage et jambon	19.-
Croûte au fromage, jambon et œuf	20.-
Croûte au fromage, jambon, œuf et oignon	21.-
Tomme poêlée sur sa galette de Rösti	22.-
Rösti aux lardons, oignons, œuf	22.-
Rösti bucheron (lardons, oignons, oeuf, tomme poêlée)	25.-
Gratin de pâtes	19.-

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

Bressane (poulet à paner)	30.-
La fondue Terravet (trio de viandes au bouillon)	32.-
Bourguignonne en duo (bœuf et cheval)	34.-
Bourguignonne de bœuf	36.-

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

Provenance des Viandes :

Bœuf et Porc : Suisse

Cheval : Canada

Poulet : Suisse, France Brésil