



Pour l'apéro

	Frs
Les rebibes de l'Etivaz	15.-
Plateau Sonchaux	27.-
Assortiment de charcuterie et fromages de la région	
Plateau de viandes séchées	27.-

Les Salades

	Entrée	Plat
Salade verte	7.-	12.-
Salade mêlée	10.-	15.-
Salade sucrée salée de chèvre chaud	13.-	19.-
La montagnarde	12.-	18.-
(Salade, fromage, lardons, croûtons, œuf dur)		
Salade Panoramique		25.-
(Salade Montagnarde avec une Tomme panée Poêlée)		

Les Spécialités maison

Croûte au fromage nature	20.-
Croûte au fromage et jambon	21.-
Croûte au fromage, jambon et œuf	22.-
Croûte au fromage, jambon, œuf et oignon	23.-
Tomme poêlée sur sa galette de Rösti	25.-
Rösti aux lardons, oignons, œuf	25.-
Rösti bucheron (lardons, oignons, oeuf, tomme poêlée)	27.-
Gratin de pâtes	21.-
Linguine au pesto à l'Ail des Ours	22.-



Les Fondues aux fromages

Frs

La fondue aux fromages	24.-
Aux bolets	26.-
Au fromage de chèvre	26.-
Aux truffes	28.-
La fondue fromage et Prosecco	28.-

Formule Taittinger

2 personnes Fondue fromages au Prosecco servie avec
½ bouteille Taittinger Brut 48.- PP

4 personnes Fondue fromages au Prosecco servie avec
1 bouteille Taittinger Brut 48.- 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	37.-
La fondue Terravet (trio de viandes au bouillon)	37.-
Bourguignonne en duo (bœuf et cheval)	37.-
Bourguignonne de bœuf	37.-

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



Les Viandes

Carpaccio de bœuf et copeaux de « Grana Padano » Au caramel balsamique Accompagnement frites maison ou gratin dauphinois (6.- supplémentaires)	25.-
Tartare de bœuf, frites maison	31.-
Filet de bœuf (180 g), Gratin Dauphinois et légumes Sauce au choix : Beurre maison, au poivre ou échalotes confites	35.-

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

Plateau d'assortiment de viandes (320g pp) (Bœuf, Cheval, Porc, Poulet, Chipolatas de Veau et de Porc, côtelette d'agneau) Servie avec une salade mêlée, des frites Maison, légumes à grillés et 5 sauces maison	42.-pp
Plateau d'assortiment de viandes (250g pp) (servie sans côtelette d'agneau)	39.-pp
Plateau de Bœuf uniquement (250g pp)	51.-pp

Provenance des viandes : Boeuf - Suisse, Cheval – Europe, Allemagne,
Poulet – Suisse, Porc – Suisse, Agneau – Irlande

Provenance des pommes de terre : Sébastien Fontannaz de Rennaz VD

Les P'tits loups (jusqu' à 12 ans)

Assiette de pâtes au beurre	petite 7.-	grande 13.-
Assiette de nuggets, frites Maison	petite 7.-	grande 13.-



Desserts

	Frs
Tarte Maison	7.-
Crème brûlée (au goût du jour)	10.-
Meringue glacée, vanille, fraise, chantilly	13.-
Tatin de pommes caramélisées et sa glace Vanille	13.-

Glaces

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

La boule	3,50.-
supplément Crème chantilly	2.-
supplément Chocolat fondu	2.-
Coupe Danemark, vanille, chantilly et chocolat fondu	11.-
Café Glacé, café, un expresso, chantilly	11.-

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

MENU



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