



## **Pour l'apéro**

**Frs**

Les rebibes de l'Etivaz	17.-
Plateau mixte, Rebibes de l'Etivaz et viandes Séchées	25.-
Plateau Sonchaux	28.-
Assortiment de charcuterie et fromages de la région	
Plateau de viandes séchées	25.-

## **Les Salades**

Entrée

Plat

Salade verte	7.-	12.-
Salade mêlée	11.-	16.-
Salade sucrée salée de chèvre chaud	15.-	21.-
La montagnarde	15.-	21.-
(Salade, fromage, lardons, croûtons, œuf dur)		
Salade Panoramique		27.-
(Salade Montagnarde avec une Tomme panée Poêlée)		

## **Les Spécialités maison**

Croûte au fromage nature	21.-
Croûte au fromage et jambon	22.-
Croûte au fromage, jambon et œuf	23.-
Croûte au fromage, jambon, œuf et oignon	24.-
Croûte au Fromage de chèvre, jambon, Oignon et Tomate	27.-
Tomme poêlée sur sa galette de Rösti	26.-
Rösti aux lardons, oignons, œuf	26.-
Rösti bucheron (lardons, oignons, oeuf, tomme poêlée)	28.-
Linguini à l'ail des ours de Sonchaux	24.-



## **Les Fondues aux fromages**

**Frs**

La fondue aux fromages	25.-
Aux bolets	27.-
Au fromage de chèvre	27.-
Aux truffes	29.-
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	39.-
La fondue Terravet (trio de viandes au bouillon)	39.-
Bourguignonne en duo (bœuf et filet d'agneau)	39.-
Bourguignonne de bœuf	39.-

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

## **Les P'tits loups** (jusqu' à 12 ans)

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



## **Les Viandes**

Carpaccio de bœuf et copeaux de « Grana Padano » Au caramel balsamique Accompagnement frites maison ou gratin dauphinois (6.- supplémentaires)	26.-
Tartare de bœuf, frites maison	33.-
Entrecôte Parisienne (220 g), Gratin Dauphinois et légumes Sauce au choix : Beurre maison, au poivre ou échalotes	39.-

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

Plateau d'assortiment de viandes (320g 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 grillés et 5 sauces maison	44.-pp
Plateau d'assortiment de viandes (250g pp) (servie sans côtelette d'agneau)	39.-pp
Plateau de Bœuf et filet d'agneau uniquement (250g pp)	51.-pp

*Provenance des viandes : Boeuf - Suisse, Agneau -Irlande, Poulet -Suisse, Porc - Suisse*

*Fournisseur principal boucher : Famille Guillet, Boucherie des Remparts à Villeneuve*

*Provenance des pommes de terre : Sébastien Fontannaz de Rennaz VD*

*Fournisseurs du pain : Boulangerie Durnat à Villeneuve*

*Fournisseurs fromager : Laiterie de Gruyère, Alfred Frioud à Montreux*

*Fournisseurs fromager d'alpage : Fromagerie de Col de chaude, Villeneuve*



## **Desserts**

	<b>Frs</b>
Tarte Maison	8.-
Crème brûlée (au goût du jour)	11.-
Meringue glacée, vanille, fraise, chantilly	14.-
Tatin de pommes caramélisées et sa glace Vanille	14.-

## **Glaces**

Nos parfums : Vanille, Chocolat, Café, Coco, Fraise, Framboise, mangue /fruits de la passion  
 Abricot, Poire, Citron, Pistache, Caramel, Rhum raisin, Chocolat blanc

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	14.-

## **Les Arrosés**

Le Colonel, Sorbet citron, arrosé de vodka	15.-
Le Général, Vanille, arrosé de whisky	15.-
La Poire, arrosée d'eau-de-vie de poire	15.-
L'Abricot, arrosé d'eau-de-vie d'abricot	15.-
La Coco, arrosée de rhum	15.-
La Jamaïque, glace rhum raisin arrosé de rhum	15.-
Le Café Glacé Plus, arrosé de Baileys	17.-
Le Framboisier, arrosé d'eau de vie de framboise	17.-

# Auberge de Sonchaux

Restaurant & Hébergement  
D'Alpage

## MENU



Isabelle HEYRAUD  
Tél. 021 963 44 67  
[www.aubergedesonchaux.ch](http://www.aubergedesonchaux.ch)