



# AUBERGE DE PAILLY

## NOTRE CARTE

### ENTRÉES

#### TARTARE DE BOEUF AUX 2 ASPERGES 20.-

Boeuf du pays et asperges vertes et blanches en tartare maison relevé selon vos goûts au piments de Fey

#### FOIE DE VEAU ÉMINCÉ AUX ASPERGES ET MORILLES 21.-

Foie de veau du pays, asperges vertes et blanches et sauce aux morilles crémée

#### CUISSES DE GRENOUILLES 21.-

Sautées au beurre, ail et persil

**ou**

A la crème d'ail d'ours

#### CARPACCIO DE THON MI- CUIT 19.-

Thon rose juste saisi et finement tranché, vinaigrette de rhubarbe et chips de chou kale

#### SALADE DE SAISON 14.-

Panaché de salades d'Oppens, asperges vertes et blanches, tomates, concombres, oeufs durs, croûtons et graines torréfiées

Avec jambon cru des Grisons **Sup.: 4.-**

#### OS À MOELLE 17.-

Gratinés au gros sel & toasts de pain maison

### PLATS

#### CORDON BLEU MAISON 35.-

Au porc du pays, jambon cru des Grisons IGP, Vacherin fribourgeois AOP et panure maison

**Aussi disponible en version sans gluten**

#### FILET DE CANETTE RÔTI 37.-

Servi rosé sur un jus réduit au miel et liqueur des Diablerets

#### FILETS DE PERCHES LOË 44.-

Perches du Lötschberg rôties au beurre, Aux asperges vertes et blanches créméées

**OU**

Au beurre noisette et sauce tartare maison

#### FOIE DE VEAU ÉMINCÉ AUX ASPERGES ET MORILLES 39.-

Foie de veau du pays, asperges vertes et blanches et sauce aux morilles crémée

#### TARTARE DE BOEUF AUX 2 ASPERGES 37.-

Boeuf du pays et asperges vertes et blanches en tartare maison relevé selon vos goûts au piments de Fey

#### CUISSES DE GRENOUILLES 39.-

Sautées au beurre, ail et persil

**et / ou**

A la crème d'ail d'ours

En 2 services



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ». site: <https://labelfaitmaison.ch/>

**Plat contenant du gluten!**

**Merci d'informer notre personnel en cas d'allergies**



TVA 7.7% & service inclus



## AUBERGE DE PAILLY

### NOS TAQUETS

#### ENTRECÔTE DE BŒUF RASSIE SUR OS

200gr - 39.- / 300gr - 48.- / 400gr - 56.- / 500gr - 61.-

#### ENTRECÔTE DE CHEVAL

200gr - 36.- / 300gr - 45.- / 400gr - 53.- / 500gr - 58.-

CHF 6.- PAR 100GR SUPPLÉMENTAIRE

### NOS SAUCES

BEURRE CAFÉ DE PARIS OU À L'AIL D'OURS	4.-
SAUCE MAISON	5.-
SAUCE AUX MORILLES	10.-

### NOS BURGERS

LE CLASSIQUE	32.-
Pain burger maison, steak haché de boeuf du village 180g, salade, tomates, oignons, fromage à raclette et sauce burger maison	
LE PRINTANIER	37.-
Pain burger maison, steak haché de boeuf du village 180g, salade de rampon, asperges vertes, tomates, oignons, Vacherin fribourgeois et sauce mayonnaise à l'ail d'ours	

**Nos burger peuvent être demandés sans gluten ainsi qu'en version végé (lentilles du villages)**

### NOTRE FONDUE

LA VIGNERONNE dès 2 personnes, 300g /pers. 43.- par pers.

Viandes de boeuf **ET/OU** de cheval dans un bouillon maison au vin rouge & whisky, servie avec une salade mêlée, frites ou spätzli maison et 3 sauces mayonnaise\*

### NOS GARNITURES

Spätzli maison ou frites fraîches et légumes du moment



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ». site: <https://labelfaitmaison.ch/>

**Plat contenant du gluten! Merci d'informer notre personnel en cas d'allergies**



TVA 7.7% & service inclus