

Auberge
de la
MAIRIE

La
Carte



ENTREES

- La Salade Mixte**  7.-
- Terrine de volaille Genevoise à l'estragon** 16.-
Confit aux fruits secs, toast de campagne
- Thon mi-cuit croustillant** 24.-
Tartare d'avocat à la coriandre et citron vert
Mojo verde et pickles de daïkon
- Malakoff au Gruyère corsé (2 pièces)**  14.-
Pickles et saladin de légumes
- Malakoff au Gruyère corsé (3 pièces)**  19.-
Pickles et saladin de légumes
- Focaccia crousti-moelleuse basilic et tomates séchées**  21.-
Aubergine gratinée au parmesan, pesto et burrata

MENU Enfant 19.-

Steak Haché - Frites du terroir* ou légumes
Ou

Filets de perches - Beurre blanc, pommes paille* ou légumes

1 Boule de glace ou sorbet en dessert



PLATS

- Tentacule de Poulpe grillée** 41.-
Mousseline de pomme de terre à l'huile d'olive et
Zest de citron bio, coulis de tomates San Marzano aux pimentons
Fine ratatouille
- Filet de bœuf sauce Béarnaise** 48.-
Panisses croquantes, crémeux de brocolis et légumes du marché
- Filet de bar label rouge, coulis de piperade** 39.-
Croquette chèvre, tomates et basilic
Vierge de tomates cerises, olives de Kalamata et parmesan
- Agneau confit à l'ail et romarin** 39.-
Crôte persillée, fèves et chorizo façon ragoût
Espuma de piquillos, cumin et huile d'olive
- Croustillant de Pomme de terre à la provençale**  29.-
Fine ratatouille, émulsion de poivrons, caviar d'aubergines, pesto et
pickles
- Cuisses de grenouilles** 36.-
Persillade et pommes paille*

LES MENUS TARTARES

Avec salade en entrée

| | |
|---|------|
| Tartare de Dorade, Mangue et avocat Cébette, lime et coriandre Toasts et pommes paille* | 43.- |
| Tartare de Bœuf façon Thaï Chips de crevettes* et frites du terroir* | 40.- |
| Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir* | 40.- |
| Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche, Parmesan et roquette Toasts et frites du terroir* | 43.- |
| Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir* | 39.- |
| Tartare de Bœuf arrosé au Brandy Toasts et frites du terroir* | 42.- |
| Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir* | 43.- |



Hamburger à l'Appenzeller 32.-
Gruyère et Vacherin, frites du terroir*

Filets de perches 42.-
Beurre blanc citronné et pommes paille*

Thon mi-cuit croustillant 35.-

Tartare d'avocat à la coriandre et citron vert
Mojo verde et pickles de daïkon (Portion entrée)
Accompagnement : frites du terroir, pommes paille* ou légumes du marché*

LES MENUS VEGETARIENS

Avec salade en entrée

Croustillant de Pomme de terre à la provençale 34.-
Fine ratatouille, émulsion de poivrons,
Caviar d'aubergine, pesto et pickles

Focaccia crousti-moelleuse basilic et tomates séchées 33.-
Aubergine gratinée au parmesan, pesto et burrata
(Portion entrée)
Accompagnement : frites du terroir, pommes paille* ou légumes du marché*

DESSERTS

| | |
|---|------|
| Cheesecake fruits de la passion, citron vert Coulis de fruits exotiques | 13.- |
| Baba au rhum Chantilly*, amandes effilées | 13.- |
| Crème brûlée Vanille de Madagascar | 12.- |
| Cœur coulant au chocolat Glace vanille | 13.- |
| Iles flottantes Crème anglaise et amandes effilées | 13.- |
| Meringues avec double crème* | 11.- |
| Café gourmand | 16.- |
| Parfait mocca arrosé* | 11.- |
| Ardoise de fromages | 14.- |



COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes

| | |
|--|------|
| Coffee time Boule de glace ou sorbet avec un expresso | 7.- |
| Danemark Glace vanille, sauce chocolat maison | 14.- |
| Ice coffee Glace café arrosée d'un expresso | 14.- |
| L'Actuelle Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé | 14.- |
| Sorbetière Glace fruits des tropiques, citron, fruits rouges | 14.- |
| Valaisanne Sorbet abricot et Abricotine | 16.- |
| La Caribéen Glace rhum raisin et Rhum | 16.- |

BOULES DE GLACE OU SORBET « Glaces Des Alpes »

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire

La boule : 4.20.- Avec Chantilly* : 1.90.-

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison