

Les Bières Appenzeller

Pression blonde Monaco et panaché
2dl 3.60 / 3dl 3.90 / 5dl 6.90

Appenzeller pression blanche BIO
2dl 3.90 / 3dl 4.40 / 5dl 7.50

Sans Alcool

Sportif 2dl 3.20 / 3dl 3.90 / 5dl 5.20

En bouteille: san bitter, schweppes,
rivella rouge, jus de tomate 4.80

Vivi kola zéro 33 cl / 5.80

Thé froid maison Hibiscus herbes 5.00

Boissons chaudes

Café / Expresso / thé sachet 3.90

Cappuccino / chocolat chaud 4.90

Thé maison et miel 5.50

Apéritifs et Digestifs

Pastis, martini, Cynar, campari, suze ..
4cl 5.00

Suze coca / henniez 8.50

Chariot de Digestif dès 8 chf..

COCKTAILS 12 chf

... Comme un Spritz ...

Sans alcool 9 chf

-Poire à Botzi

-Kiwi/Gingembre

-Apérol / Limoencello Spritz

- Hugo

-Figue épices douces

Vin blanc classique

Fendant du Valais ..

Johannisberg Morand Valais

Vully blanc AOC Les Marnes

.....

Vin rouge classique

Vully rouge AOC Les Marnes

Pinot noir de Sion / Rives des ardentines

Merlot du Tessin

.....

Une Grande carte* des vins avec nos bouteilles

en 75 cl est disponible sur demande,

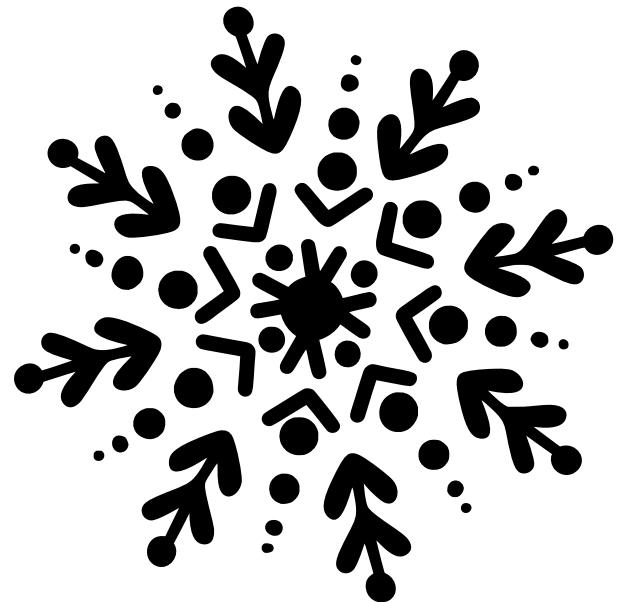
Ainsi que d'autres vins* au verre du moment

*Nous avons uniquement des vins Suisse

Auberge de la Couronne

Carte côté Bistrot

Carte Hiver



Plat du jour

Mercredi / Jeudi / Vendredi
19.00 chf

Formule du jour 24.50 chf

Saladine + Plat du jour * +
Sportif 3 dl sans alcool + café

Tous les vendredis à midi
Filets de perches
frites
salade à 19.00

* les plats du jours sont servis rapidement
le midi, certains plats à la carte peuvent
prendre plus de temps

Merci de votre compréhension

Pour votre information, seul notre "restaurant gastronomique" et non la brasserie, est référencé dans les guides tel que Gault&Millau, Michelin .

Nos artisans locaux :

- Viande des Préalpes et la famille Pharisa pour les oeufs à Estavannens*
- La laiterie à Montbovon la Famille Delacombaz*
- Les légumes de notre jardin à Enney et le Potag'Oex au Moulin*
- La truite de Neirivue et les poissons de Grandson Famille Chevalier*

Les Entrées de Saison

Marbré de Foie gras au vieux porto et confit de figue
24.00

Salade mêlée *9.50*

Malakoff & saladine
16.00

Truite fumée de Neirivue, pommes vertes et radis d'hiver *22.00*

Cuisse de grenouilles en persillades
24.00

Suggestions de saison

Entrecôte de Génisse d'Estavannens Réduction au Merlot et Moelle de bœuf *52.00*

Noix de Saint Jaques à la bergamote, Riz au légumes de saison
46.00

Pot au Feu
28.00

Les Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois *34.50*
(20 min de cuisson)

Filet de Truite rose de Neirivue , légumes de saison, sauce au Chasselas
36.00

Langue de Boeuf aux aromates, légumes de saison et sauce piquante aux câpres *28.00*

Plat enfant/viande ou poisson du moment légumes et frites *15.00*

A tout moment

Assiette de Fromage *15.00*
Glace et Sorbet *4.50*/la boule

Desserts

Mille feuilles cuit minute à la vanille de Tahiti et crème glacée *15.00*

Profiteroles au chocolat , glace vanille
15.00

Meringue et crème double
12.00

LE café gourmand...pour les EXTRA gourmands
18.00

Certains desserts prennent minimum 10 min de préparation

Sorbet et glace *4.50*
Crème double *3.00*

Vanille/ café/ coco/ citron/ fraise / chocolat/ caramel

Dans notre auberge on cuisine "A LA MINUTE " et tout est fait maison avec des produits frais et de saison

Un temps d'attente supplémentaire est nécessaire pour la préparation de certains plats, ceci en fonction de l'affluence