

## Les Bières

Appenzeller Pression blonde  
Monaco et panaché  
2dl 3.60 / 3dl 3.90 / 5dl 6.00

Appenzeller pression blanche  
2dl 3.90 / 3dl 4.30 / 5dl 6.70

## Sans Alcool

Sportif 2dl 3.50 / 3dl 3.90 / 5dl 5.20

En bouteille, sans bitter, schweppes,  
rivella rouge, jus de tomate  
4.80

Vivi kola zéro 33 cl / 5.80

Thé froid maison aux  
plantes, fruits séchés et miel  
5.00

## Boissons chaudes

Café / Espresso / thé sachet 3.90

Cappuccino / Café au lait /  
chocolat chaud 4.90

Thé maison et miel 5.50

## Apéritifs et Digestifs

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

Spritz / Hugo / Botzi 12.00

Suze coca / henniez 8.50

Digestifs classique 4cl 8.00

Chariot de Digestif dès 12 chf..

## Vin blanc classique

Fendant du Valais 1dl 3.90 / Le pot 19.00

Johannisberg Morand Valais  
1dl 4.80 / Le pot 24.00

Vully blanc AOC Les Marnes  
1dl 5.00 / Le pot 25.00

## Vin rouge classique

Vully rouge AOC Les Marnes  
1dl 5.50 / Le pot 27.50

Pinot noir de Sion / Rives des ardentés  
1dl 5.00 / Le pot 25.00

Merlot du Tessin  
1dl 5.00 / Le pot 25.00

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*

## *Douceur Printanière*



Formule du jour à midi  
Mercredi / Jeudi / Vendredi

24,50 chf

Salade + Plat du jour +  
Sportif 3 dl + café

Plat seul 19.00

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

## Les Entrées de Saison

Cassolette d' Escargots à l'ail des ours et petits pois, moelle de bœuf  
18.00

Salade Mêlée  
9.00

Malakoff à partager...ou pas!  
(5 pièces et saladine)  
17.00

Rillette de Truite aux aromates,  
saladine et légumes de saison  
22.00

Cuisses de Grenouilles en persillade  
22.00

Presskopf de cochon et silure fumé  
Sauce Ravigotte  
18.00

## Les Plats Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois, légumes  
(20 min de cuisson)  
32.00

Filet de truite de Neirivue,  
légumes de saison,  
sauce au Savagnin  
36.00

Langue de Bœuf , légumes et  
sauce piquant aux câpres  
29.00

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

*-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 Suggestions du moment

Magret de canard de Thierrens, poire  
à Botzi et vin cuit, légumes printanier  
48.00

Biscuit de Brochet et bisque  
d'Ecrevisses de Neuchâtel  
42.00

Tête de veau " crousti-fondante",  
sauce Gribiche et pommes vapeurs,  
légumes de saison  
42.00

## Desserts

Mille feuilles cuit minute crème à la  
vanille de Tahiti et caramel salé  
15.00

Profiteroles au chocolat , glace vanille  
15.00

Meringue et crème double  
12.50

LE café gourmand...pour les  
gourmands  
18.00

Vacherin glacé au 3 parfums - moka  
vanille et fraise, crème montée  
13.00

Assiette de fromages  
15.00

Sorbet et glace 4.50/  
crème double 3.00

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, merci pour votre compréhension