

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 ardentes
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

Asperges vertes, sauce mousseline, jeunes pousses de saison et ail des ours 20.00

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

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

Cuisses de Grenouilles en persillade
22.00 / en plat 34.00

Presskopf de cochon et silure fumé
Sauce Ravigotte
18.00

Salade mêlée 9.50

Les Plats Incontournables

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

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

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 Suggestions du moment

Filet de Bœuf de la Ferme "de la Rosette" à Rossinière, beurre à l'ail des ours
56.00

Volaille fermière d'Enney, bisque d'écrevisse, légumes printanier
42.00

Desserts

Mille feuilles cuit minute à la crème Vanille de Tahiti et Fraise 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