

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 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



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

Nos artisans locaux :

Les Entrées de Saison

Cassolette d' Escargots aux cardons
et moelle de bœuf
17.00

Salade Mêlée
9.00

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

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

Soupe paysanne au Lard de la
Borne
14.00

Cuisses de Grenouilles en persillade
22.00

Les Plats Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois
(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 jardon à Enney et le
Potag'Oex au Moulin*

*-La truite de Neirivue et les poissons de Grandson
Famille Chevalier*

Tous nos mets sont fait maison

Les Suggestions du moment

Filet de bœuf du Pays, légumes de
saison, jus minute et champignons
48.00

Quenelle de Brochet et bisque
d'Ecrevisses de Neuchâtel
42.00

Foie de veau rôti en persillade,
légumes d'hiver sauce crème
38.00

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 moka vanille et fraise,
crème montée
12.00

Assiette de fromages
15.00

Sorbet et glace 4.50/
crème double 3.00

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