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, san 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 / Expresso / 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 1 dl 3.90 / Le pot 19.00

Johannisberg Morand Valais
1dl 4.80 / Le pot 24.00

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

Vin rouge classique

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

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

Merlot du Tessin
1 dl 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

Salade + Plat * 19.00 chf

Salade + Plat du jour * + Sportif 3 dl + café
24.50 chf

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

Les Entrées de Saison

Asperges vertes, sauce mousseline, herbettes du jardin
18.00

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

Tartare de Truite de Neirivue, jeunes pousse de saisons citron et radis
22.00

Cuisses de Grenouilles en persillade
22.00 / en plat 34.00

Carpaccio de Boeuf de la ferme "de la rosette" câpres et huile d'olive de Koronekes
26.00

Salade mêlée 9.50

Les Plats Incontournables

Cordon bleu Fribourgeois et ses accompagnements (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

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

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 jardon 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 du Pays beurre à l'aiil des ours 49.00

"Comme" une quenelle de Brochet du Lac de Neuchâtel et bisque d'Ecrevisses
42.00

Foie de Veau d'ici Poêlé aux oignons nouveaux, jus au vinaigre de miel et légumes de saison
39.00

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

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