

Auberge de la Couronne
Enney

Carte Brasserie

Automne



Plat du jour, les mercredis, jeudis et vendredis
19.- accompagné d'une saladine

Tous les vendredis midis « Filets de perches,
frites, salade et sauce tartare » 19.-

Menu du marché

Uniquement le midi sans changement possible

64.- complet

56.- entrée, plat ou plat, dessert

Kougelhopf salé

Oeuf parfait aux légumes de saison et crème
chasselas

OU

Rillettes de truite de Neirivue, saladine,
vinaigrette au vin cuit

La pêche du jour, beurre au Shiso, pommes
mousseline

OU

La pièce du boucher, garniture d'Automne
Jus réduit

Le petit café gourmand

OU

Les Fruits de saison, croquant & crème glacée

Entrées

Salade de saison mêlée 9.50.-

Malakoff et saladine 16.00.-

L'Oeuf parfait d'ici aux champignons et légumes, feuilleté & crème au chasselas 18.00.-

La Chasse de Thierrens

Ferme du gibier du domaine bio

Langue de Cerf, sauce chasseur aux câpres
29.00.-

Tartare de cerf minute aux herbes et fleurs de
notre jardin

Entrée 26.00.-

En plat avec frites, salade, toasts 39.00.-

Foie de cerf, sauce chasse aux oignons doux
42.00.-

Médailon de chevreuil, garniture d'automne
49.00.-

* Tous nos plats « chasse » sont accompagnés
de spaetzle, légumes d'automne, petits fruits,
marrons et poire à Botzi de Botterens

Les incontournables

Filet de truite de Neirivue en cuisson douce,
beurre blanc, garniture d'automne 36.00 .-

Cordon bleu Fribourgeois au jambon de la
Borne et vacherin 34.50.- (15 min de cuisson)

Desserts

Mille feuilles cuit minute, crème à la vanille
bourbon, crème glacée 15.-

Profiteroles sauce chocolat chaud et glace
vanille 15.-

Meringue et crème double 12.-
marron en supp 4.00.-

LE café gourmand...pour les extras gourmands
à partager ..ou pas !! 18.00-

Glace et sorbet 4,50.-
Café, vanille, chocolat, fraise, citron
Crème double 3.-

Tous nos desserts sont fait maison et prennent
par moment 10 min de préparation

*Seul notre restaurant gastronomique est référencé dans
les guides tel que le Michelin, GaultMillau, JRE*

*Dans notre auberge tout est fait maison et à la minute,
un temps est nécessaires pour toutes préparations*

Bière pression Appenzeller

Blonde - monaco - panaché
2dl 3.60.- / 3dl 3.90 .- / 5dl 6.90.-

Blanche
2dl 3.90.- / 3dl 4.40.- / 5dl 7.50.-

Sans Alcool *prix bar*

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

Sportif eau gazeuse
2dl 3.00.- / 3dl 3.50 .- / 5dl 4.90.-

Bouteilles 33cl/20cl
Kola zéro- Rivella rouge- vivi pomme-
schweppes- bitter-.... 4,90.-

Thé froid maison hibiscus rose 4.00.-

Bouteilles 33cl/20cl
Kola zéro- Rivella rouge- vivi pomme-
schweppes- bitter-.... 4,90.-

Cocktail sans alcool
Poire gingembre / spritz
9.00.-

Boisson chaude *prix bar*

Café / expresso / thé sachet 3.90.-

Cappuccino / chocolat chaud 4.00.-

Thé maison et miel 5.50.-

Apéritifs *prix bar*

Pastis, cynar, sure, Campari .. 4cl 5.00.-

Avec jus/ eau ou coca + 4.50.-

Chariot de digestifs dès 8.00.-

Vins

Nous avons une carte des vins, uniquement Suisse, avec des vigneronns de presque tous les cantons et belle sélection de vins au verre en blanc et rouge, nous sommes à disposition pour vous guider ou simplement vous faire déguster

1 dl entre 6,50.- et 15.00.-

Suggestions avec la chasse au verre/dl

Blanc :

Chardonnay Cave Orsat 7.00.-

Heida Cave Orsat 6.50.-

Rouge :

Humagne Albert Biollaz Chamoson 7.50.-

Syrah Albert Biollaz Chamoson 7.50.-

Cornalin Albert Biollaz Chamoson 8.00.-

