



Carte des Mets



Entrées

Salade mêlée	Fr. 9.00
Œuf poché, crème et pointes d'asperges	Fr. 17.00
Pressé de cochon et pommes de terre, vinaigrette à la moutarde à l'ancienne	Fr. 15.00
Terrine campagnarde et sa salade du maraîcher	Fr. 16.00

Plats

L'assiette printanière « <i>Quand le Chef se met au vert</i> »	Fr. 26.00
Steak de bœuf 180 g beurre maison – légumes – frites ou riz	Fr. 31.00
Burger de La Couronne – frites ou riz	Fr. 25.00
Magret de canard – sauce à la moutarde de Bénichon ou sauce aux aïelles légumes – écrasé de pommes de terre	Fr. 34.00
Souris d'agneau et son jus corsé – légumes – écrasé de pommes de terre	Fr. 36.00
Filets de truite de Neirivue et son croustillant de légumes - riz	Fr. 32.00
Fondue moitié-moitié 220 g	Fr. 21.00
Fondue de l'Auberge – 250 g de viande de bœuf épicée aux herbes des montagnes, à cuire dans un bouillon vigneron maison accompagnée de ses légumes et de ses sauces – frites ou riz	Fr. 48.00

Pour nos «Petits armaillis»

(moins de 12 ans)

Nuggets maison – 1 légume – frites	Fr. 13.00
Steak de bœuf 100 g – 1 légume – frites	Fr. 16.00

*Provenance du bœuf: Suisse • Porc: Suisse • Agneau: Nouvelle-Zélande • Poulet: Suisse • Canard: France
Provenance du poisson: Suisse*

Se faire désirer, un art que le printemps maîtrise à merveille!