

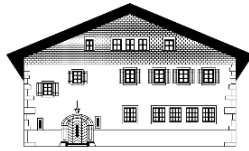
# BONNE AUBERGE LES BUGNETS

— HÔTEL & RESTAURANT —

## Carte des mets

<b>En entrée</b>	-Salade Bonne Auberge, en saladier	/pers	5.50
	-Soupe du moment en soupière	/pers	7.--
	-Chorizo de Lamego Douro flambé à table	100gr 10.--    200gr	17.--
	-Acras de morue et sauce maison au citron	3 pces 5.50    6 pces	9.50
	-Tartare de bœuf du pays 80gr et pain grillé		11.--
	-Tartare de bar 80gr et pain grillé		11.--
	-Rosbif de bœuf 120gr avec frites ou salade		17.--
<b>Les fromages</b>	-Fondue, mélange maison nature, échalotte ou bolet	200/250gr	22.--/27.--
<b>Les viandes</b>	-Tartare de bœuf du pays avec salade et pain grillé	160/240gr	27.--/34.--
	-Rosbif de bœuf 200gr avec frites		24.--
	-Filet mignon de porc	90gr/180gr/270gr	21.--/30.--/39.--
	-Médailon de bœuf	90gr/180gr/270gr	23.--/32.--/41.--
	nos viandes sont servies, avec au choix : beurre à l'ail confit, sauce bordelaise, ou morilles (sup 4.-) avec légumes du moment, pommes de terre sautées, servi sur plat		
<b>La spécialité</b>	-Carne de porco a Alentejana (terre et mer) échine de porc suisse marinée à l'écrasée de poivrons, palourdes (VN) pommes de terre sautées coriandre et pickles, servi sur plat		25.--
<b>Les pâtes</b>	Raviolis farcis à la courge, sauce champignons du Creux Joly et copeaux de parmesan		22.--
<b>Les poissons</b>	-Tartare de bar 160gr, granny smith, poivre de Timut et coriandre, salade et pain grillé		27.--
	-Filets de perche en pâte à frire maison, légumes du jour, frites mayonnaise au citron, servi sur plat		32.--
<b>Sur réservation</b>	-Cuisses de grenouilles, sauce traditionnelle (min 2pers)		36.--

LES DIMANCHES SOIRS, NOUS PROPOSONS UNE CARTE REDUITE (TOUT SAUF LES VIANDES A CUISSON)



## BONNE AUBERGE LES BUGNETS

— HÔTEL & RESTAURANT —

-Assiette de fromages de la région 12.--

### Les desserts maison

Du chef :

-Demi-sphère à la vanille et chocolat blanc, cœur coulant aux mures sauvages 12.--

-'Pastel de nata' avec 1 boule de glace à choix ou sans 8.-- 5.--

-Baba au rhum arrangé maison 8.50

-Parfait glacé à l'absinthe 10.50

-Cornet à la crème 3.50

-Crumble aux fruits du moment 6.50

### Glaces artisanales de Villeret

-Parfums :

vanille, fraise, chocolat, café, caramel salé, 1 boules 3.50

citron, abricot, pruneaux, pistache, 2 boules 6.--

poire, cerise, marron glacé 3 boules 8.50

-Supplément crème 1.50

-Sorbet ou glace arrosé (3cl) 2 boules 11.50

Colonel, général, abricot/abricotine, pruneau/pruneau,

vanille/baileys, óbidos (cerise/ginga), poire/williamine

-Coupe Danemark, chocolat maison 12.--

-Coupe Bonne Auberge, glace caramel salé 2 boules 12.--

et oranges marinées au safran

-Coupe café glacé 12.--

### Enfants

La majorité de notre carte est adaptable aux enfants jusqu'à 12 ans. Nous vous renseignons très volontiers.

### Groupes

Nos offres de 10 à 50 personnes, comprennent plusieurs formules établies, chinoise 3 viandes, choucroute de viande ou poisson et bien sûr l'Alentejana 'terre et mer' spécialité portugaise.

Nous vous renseignons volontiers sur toute demande particulière.

Viande : CH

Poisson : NO et VN

Toute notre équipe est à votre disposition pour toutes questions concernant les allergies ou intolérances.  
Nous vous souhaitons un très bon appétit et un chaleureux moment en notre compagnie.