

BONNE AUBERGE LES BUGNETS

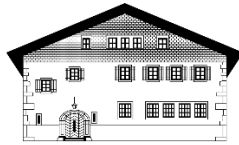
— HÔTEL & RESTAURANT —

Carte des mets

En entrée	-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.--
Les fromages	-Fondue, mélange maison nature, échalotte ou bolet	200/250gr	22.--/27.--
Les viandes	-Tartare de bœuf du pays avec salade et pain grillé	160/240gr	27.--/34.--
	-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		
La spécialité	-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.--
Les pâtes	Raviolis farcis à la courge, sauce champignons du Creux Joly et copeaux de parmesan		22.--
Les poissons	-Filets de perche en pâte à frire maison, légumes du jour, frites mayonnaise au citron, servi sur plat		32.--
Sur réservation	-Cuisses de grenouilles, sauce traditionnelle (min 2pers)		36.--

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

Viande suisse à l'exception des grenouilles VN et chorizo PT
Poissons : Bar GR, perches PL, palourdes VN



BONNE AUBERGE LES BUGNETS

— HÔTEL & RESTAURANT —

La Chasse

En entrée	-Filet de canard col vert séché maison, salade de saison aux figes, vinaigrette de framboise	13.--
	-Tartare de chevreuil 80gr aux tomates séchées et pignons de pin torréfiés, pain grillé	14.--
	-Velouté de courge du moment, chips de lard paysan	9.50

Les viandes	-Tartare de chevreuil aux tomates séchées et pignons de pin torréfiés avec salade et pain grillé	160/240gr	33.--/43.--
	-Médailon de cerf à la poêle	90/180/270gr	26.--/35.--/45.--
	-Entrecôte de marcassin au four	90/180/270gr	21.--/30.--/39.--
	Sauce au choix :		
	-grand veneur à la mélasse de sapin du Creux-Joly -aux champignons de la région -au poivre vert et thym du jardin		

-Civet de chevreuil grand-mère traditionnelle		28.--
---	--	-------

Garniture chasse :

- spätzlis maison, choux rouge au vinaigre doux, poire à botzi pochée, confiture d'airelles

Sur réservation	-Chinoise de chasse 4 viandes (cerf, chevreuil, faisan et marcassin), sauces maisons (ail, tartare, champignon et poivre vert), avec spätzlis ou frites (min 2pers)	150/250/350gr	27.--/35.--/43.--
------------------------	---	---------------	-------------------

Enfants

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

Groupes

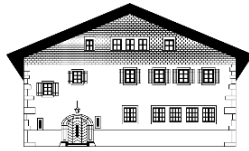
Nos offres de 10 à 50 personnes, comprennent plusieurs formules établies, chinoise 3 viandes, choucroute de viande ou poisson et bien sûr l'Alentejana 'terre et mer' spécialité portugaise.

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.



BONNE AUBERGE LES BUGNENETS

— HÔTEL & RESTAURANT —

-Assiette de fromages de la région 12.--

Les desserts maison

Du chef :

-Demi-sphère à la vanille et chocolat blanc, 12.--

cœur coulant aux mures sauvages

-'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

Les desserts Chasse maison

-Parfait glacé maison à la gentiane du Cerneux flambé à table 12.--
à l'alcool de sapin maison

-Compote de pruneaux des Bugnes à la cannelle, glace artisanale 12.--
au marron glacé, crumble aux pives de sapin

-Sorbet artisanale poire, arrosé (williamine) ou pas (2 boules) 11.50/6.--

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.--

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.