



BONNE AUBERGE LES BUGNETS

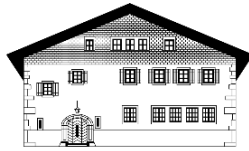
— HÔTEL & RESTAURANT —

Carte des mets

En entrée	-Salade Bonne Auberge, en saladier	/pers	5.50
	-Soupe du moment en soupière	/pers	8.--
	-Chorizo de Lamego Douro flambé à table	100gr 10.--	200gr 17.--
	-Acras de morue et sauce maison au citron	3 pces 6.--	6 pces 10.--
	-Tartare de bœuf du pays 80gr et pain grillé		13.--
	-Saumon fumé maison à l'aneth et pain grillé		14.--
	-Foie gras maison au torchon, gelée de mûres de St-Imier et pain brioché toasté		18.--
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	29.--/36.--
	-Filet mignon de porc	90gr/180gr/270gr	23.--/32.--/41.--
	-Médailon de bœuf	90gr/180gr/270gr	23.--/32.--/41.--
	-Filet de cheval	90gr/180gr/270gr	27.--/36.--/45.--
	-Sot l'y laisse de poulet sautés		28.--
	nos viandes sont servies, avec au choix : beurre maison, sauce poivre vert, ou morilles (sup 4.-) avec légumes du moment, pommes de terre sautées, servi sur plat		
	Bœuf bourguignon traditionnelle, toast frotté à l'ail, écrasé de pommes de terre		29.--
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		28.--
Les pâtes	Lasagnes végétariennes maison, légumes de saison grillés, parmesan et rucola		23.--
Les poissons	-Filets de perche en pâte à frire maison, légumes du jour, frites mayonnaise au citron, servi sur plat		33.--
Sur réservation	-Cuisses de grenouilles, sauce traditionnelle (min 2pers)		36.--
	-Chinoise 3 viandes (bœuf, cheval et poulet), sauces maison et frites (min 2pers)	150gr/250gr/350gr	29.--/36.--/44.--

LES DIMANCHES SOIRS, NOUS PROPOSONS UNE CARTE REDUITE

Viande suisse à l'exception de chorizo PT, foie gras FR, cheval EU et des grenouilles VN
Poissons : perches PL, saumon NO et palourdes VN



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, cœur coulant aux mures sauvages 12.--

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

-Cornet à la crème 3.50

-Crumble aux fruits du moment 6.50

-Baba au rhum arrangé maison 9.--

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

-Parfait glacé à l'absinthe 10.50

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, citron vert/menthe 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 des Bugnes, 2 boules de glace à choix, caramel beurre salé maison 12.--

-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.