

## Auberge du Vieux Bois

### Nos Entrées

<i>Salade fraîcheur</i>	6€
<i>Potage du Moment</i>	10€
<i>Planche montagnarde (Charcuteries, fromages &amp; salade)</i>	14€
<i>Croustillant de chèvre au miel</i>	14€
<i>Fricassée d'Escargot à la forestière</i>	17€
<i>Terrine de Foie Gras et sa confiture</i>	21€

### Nos Viandes

<i>Filet Mignon de porc à la cancoillotte et au Vin Jaune</i>	16€
<i>Souris D'Agneau à la Bière et au pain D'épices</i>	19€
<i>Entrecôte de Bœuf au Bleu de Gex</i>	25€
<i>Pavé de Bœuf aux Morilles</i>	31€

\*Supplément sauce Morilles 9€

### Nos Poissons

<i>Pavé de Saumon à l'émulsion de Cresson</i>	19€
<i>Filet de sandre rôti au basilic</i>	25€
<i>Sole Meunière</i>	27€



Tous nos plats sont réalisés à partir de produits bruts et disposent de la mention  
« Fait Maison »

## Auberge du Vieux Bois

### Menu du Jour à 15€

*(Uniquement le midi, sauf week-end et jours fériés)*

*Entrée du jour*

\*\*\*

*Plat du jour*

\*\*\*

*Fromage du jour*

*Ou*

*Dessert du jour*

\*\*\*

*¼ de vin ou 1 bière pression ou 1 boisson sans alcool*

\*\*\*

*1 Espresso*

### Menu Suggestion

*Demandez-nous notre menu suggestion, les produits ainsi que le prix varieront selon le marché*

### Menu Enfant 10€

*(Jusqu'à 12 ans)*

*Steak haché ou Pavé de Saumon*

*Servi avec Tagliatelles ou Pommes sautées*

\*\*\*

*1 Boule de glace ou 1 fromage blanc*

*Nos prix sont nets, service compris.*

*\*Veuillez comprendre qu'aucun changement ne sera possible dans ces menus.*

# *Auberge du Vieux Bois*

## *Menu à 28€*

*Planche de Montagnarde*

*Ou*

*Croustillant de Chèvre au miel*

\*\*\*

*Souris d'Agneau à la Bière et au Pain d'épices*

*Ou*

*Pavé de Saumon à l'émulsion de Cresson*

\*\*\*

*Assiette de fromages*

*(Supplément de 3€)*

\*\*\*

*Crème brûlée au Nutella*

*Ou*

*Charlotte aux Spéculoos*

*Veillez comprendre qu'aucun changement ne sera possible dans ce menu.*



*Tous nos plats sont réalisés à partir de produits bruts et disposent de la mention  
« Fait Maison »*

## Auberge du Vieux Bois

### Nos Desserts

Crème brûlée au Nutella	7€00
Charlotte aux Spéculoos	7€00
Profiteroles au Chocolat	10€00
Coupe de Glace (3 boules aux choix)	7€50
*Vanille, Fraise, Chocolat, Pistache, Café	
*Citron, Cassis, Framboise, Passion, poire, pomme	

### Supplément gourmand : 0€50

\* Chantilly ou chocolat chaud ou coulis ou crème Anglaise

Café Gourmand	8€
Thé Gourmand	8€50
Farandole de Desserts	12€00

### Les Incontournables

9€

Café ou Chocolat Liégeois

Dame blanche

### Les alcoolisées

11€

Coupe Dijonnaise  
Coupe Williamine  
Colonel

Général  
Coupe Limoncello

### Nos Fromages

Fromage Blanc (crème, coulis, nature)	4€50
Assortiment de Fromages	5€

*Nos prix sont nets, service compris.*



Tous nos desserts sont réalisés à partir de produits bruts et disposent de la mention « Fait Maison » sauf nos glaces.