

Auberge du Vieux Bois

Nos Entrées

<i>Salade fraîcheur</i>	6€
<i>Potage du Moment</i>	10€
<i>Planche montagnarde (Charcuteries, Terrine & salade)</i>	14€
<i>Gratin de poire au bleu de Gex</i>	14€
<i>Tartare de saumon à l'Aneth</i>	17€
<i>Saint Jacques en Carpaccio</i>	21€

Nos Viandes

<i>Ballotine de Volaille et sa sauce au Foie gras</i>	19€
<i>Filet de Canette à L'échalotes</i>	23€
<i>Entrecôte de Bœuf et son Beurre au Munster</i>	25€
<i>Pavé de Bœuf aux Morilles</i>	31€

*Supplément sauce Morilles 9€

Assiette Végétarienne 14€

Nos Poissons

<i>Pavé de Saumon et son risotto de Betterave</i>	19€
<i>Sole Meunière</i>	27€
<i>Poisson du Jour</i>	(prix selon arrivage)



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 Frites fraîches

1 Boule de glace ou 1 gaufre

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

Gratin de Poire au bleu de Gex

Ballotine de volaille et sa sauce au Foie Gras

Ou

Pavé de Saumon et son risotto de Betterave

Assiette de fromages

(Supplément de 3€)

Crème brûlée du Jour

Ou

Fondant au spéculoos et sa boule Vanille

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

<i>Crème brûlée du Jour</i>	7€00
<i>Fondant aux Spéculoos</i>	7€00
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	10€00
<i>Coupe de Glace (3 boules aux choix)</i>	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

<i>Café Gourmand</i>	8€
<i>Thé Gourmand</i>	8€50
<i>Farandole de Desserts</i>	12€00

Les Incontournables

9€

Café ou Chocolat Liégeois

Dame blanche

Les alcoolisées

11€

Coupe Dijonnaise
Coupe Williamine
Colonel

Général
Coupe Limoncello

Nos Fromages

<i>Fromage Blanc (crème, coulis, nature)</i>	4€50
<i>Assortiment de Fromages</i>	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.