

## *Auberge du Vieux Bois*

### *Nos Entrées*

<i>Salade fraîcheur</i>	6€
<i>Soupe à L'oignon et ses toasts gratinés</i>	10€
<i>Escargots et son beurre à l'ail persillé (par 6)</i>	12€
<i>Planche montagnarde (Charcuteries, Terrine &amp; salade)</i>	14€
<i>Croustillant Forestier</i>	14€
<i>Carpaccio de Saumon aux Baies roses</i>	19€
<i>Terrine de Foie Gras au Tariquet</i>	22€

### *Nos Viandes*

<i>Ballotine de Volaille et sa crème de Bleu de Gex</i>	19€
<i>Souris d'Agneau confite à la Bière et au pain d'épices</i>	24€
<i>Entrecôte de Bœuf et sa sauce à l'échalotes</i>	25€
<i>Pavé de Bœuf aux Morilles</i>	31€

*\*Supplément sauce Morilles* 9€

*Risotto de Champignons (plat végétarien)* 16€

### *Nos Poissons*

<i>Pavé de Saumon et son risotto au Curry</i>	19€
<i>Sole Meunière</i>	27€
<i>Poisson du Moment</i>	(prix selon l'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*

### Suggestion

*Demandez-nous notre menu ou suggestion du Jour*

### Menu Enfant 10€

*(Jusqu'à 12 ans)*

*Steak haché ou Jambon Blanc*

*Servi avec Tagliatelles ou Frites fraîches*

\*\*\*

*1 Glace Haribo (vanille/fraise)*

*Ou*

*Sandwich Kinder Glacé*

*Ou*

*1 Gaufre au Chocolat*

*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 Forestier*

\*\*\*

*Ballotine de volaille et sa crème de Bleu de Gex*

*Ou*

*Pavé de Saumon et son Risotto au Curry*

\*\*\*

*Assiette de fromages*

*(Supplément de 3€)*

\*\*\*

*Crème brûlée du Jour*

*Ou*

*Fondant au Chocolat et sa glace*

*Au Caramel au Beurre Salé*

*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 »*

## Nos Desserts

<i>Gaufre au chocolat</i>	4€50
<i>Crème brûlée du Jour</i>	7€00
<i>Fondant au Chocolat et sa Boule de Glace Caramel</i>	7€00
<i>Vacherin Glacé</i>	8€00
<i>Profiteroles au Chocolat</i>	10€00
<i>Coupe de Glace (3 boules aux choix)</i>	7€50
*Vanille, Fraise, Chocolat, Pistache, Café, Caramel au beurre salé	
*Citron, Cassis, Framboise, Passion, poire, Abricot	

### Supplément gourmand : 1€

\* 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 et la Gaufre.*