

## Auberge du Vieux Bois

### Nos Entrées

<i>Salade fraîcheur</i>	6€
<i>Potage du moment</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 façon Raclette (fromage à raclette et jambon de pays)</i>	14€
<i>Foie Gras mi-cuit au Porto</i>	22€

### Nos Viandes

<i>Filet Mignon de Porc à la crème de Bleu de Gex</i>	19€
<i>Souris d'Agneau confite à l'Orientale</i>	24€
<i>Noix d'Entrecôte et son beurre Maître d'hôtel (180gr)</i>	26€
<i>Filet de Bœuf aux Morilles (180gr)</i>	31€
<i>Risotto aux Morilles (plat végétarien)</i>	22€
<i>Assiette végétarienne (salade, légumes, 1 féculent au choix)</i>	16€

\*Supplément sauce Morilles 9€

### Nos Poissons

<i>Dos de Cabillaud aux pistaches, crème citronnée</i>	19€
<i>Filet de St Pierre, sauce vierge</i>	27€



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

### Coïn Montagne

<i>Burger à la Raclette, frites salade</i>	18€
<i>Tartiflette servi avec sa petite salade</i>	16€
<i>Croziflette servi avec sa petite salade</i>	16€
<i>Camembert chaud servi avec pomme de terre, charcuterie et salade</i>	18€
<i>Crèmeux du Jura servi avec pomme de terre, charcuterie et salade</i>	20€

### 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*

*Ou*

*1 Gaufre au Chocolat*

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

## *Auberge du Vieux Bois*

### *Menu à 28€*

*Planche de Montagnarde*

*Ou*

*Croustillant façon Raclette*

\*\*\*

*Filet Mignon de Porc  
Et sa crème de Bleu de Gex*

*Ou*

*Dos de Cabillaud aux Pistaches  
Et sa crème citronnée*

\*\*\*

*Assiette de fromages  
(Supplément de 3€)*

\*\*\*

*Crème brûlée du Jour*

*Ou*

*Charlotte à l'Ananas*

*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>Charlotte à l'ananas</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	
<u>Supplément gourmand</u> : 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 Liégeois*                      *Chocolat Liégeois*                      *Dame blanche*

## Les alcoolisées

11€

*Coupe Dijonnaise*                      *Coupe Général*  
*Coupe Williamine*                      *Coupe Limoncello*  
*Coupe Colonel*                      *Coupe Princesse*

## 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.*