

Auberge du Vieux Bois

Nos Entrées

<i>Salade fraîcheur</i>	6€
<i>Escargots et son beurre à l'ail persillé (par 6)</i>	12€
<i>Planche montagnarde (Charcuteries, Terrine & salade)</i>	14€
<i>Croustillant Italien (Tomate, mozzarella, basilic)</i>	14€
<i>Terrine de Foie Gras au Tariquet</i>	22€

Nos Viandes

<i>Ballotine de Volaille à la crème de vin blanc</i>	19€
<i>Souris d'Agneau confite à l'Orientale</i>	24€
<i>Tatare de Bœuf, Frites et Salade</i>	20€
<i>Tatare de Saumon à la pomme, Frites et Salade</i>	20€
<i>Pavé de Bœuf aux Morilles</i>	31€

**Supplément sauce Morilles* 9€

Risotto au Curry (plat végétarien) 16€

Nos Poissons

<i>Pavé de Saumon marinée à la Thaï (Soja et Sésame)</i>	19€
<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

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

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 Italien

*Ballotine de volaille
et sa sauce à la crème de vin blanc*

Ou

Pavé de Saumon mariné à la Thaï

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.