



AUBERGE DE L'ÉCUSSON VAUDOIS

Route d'Agiez 2 - 1329 Bretonnières - Suisse

+ 41 24 565 99 00 - ecusson-vaudois.ch



LES PLATS

PLATS DU JOUR

Uniquement à midi
de la semaine

Salade comprise

TOUS LES MARDIS

HAMBERGER MAISON
FROMAGE RACLETTE
POMMES FRITES*

22.-

TOUS LES MERCREDIS

ENTRECÔTE DE BOEUF
SAUCE DU JOUR
POMMES FRITES*

25.-

TOUS LES JEUDIS

LANGUE DE BOEUF
SAUCE AUX CÂPRES
ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE

20.-

TOUS LES VENDREDIS

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES
SAUCE TARTARE (MAYO*)
POMMES FRITES*

20.-

et voir suggestion du plat du jour

La grande majorité de nos plats
sont aussi à l'emporter ! (-2.-)

APÉRITIFS

Planchette *Viandes séchées & fromages*

Mini (1 pers.) **12.00**
Moyenne (2-3 pers.) **24.00**
Grande (4-5 pers.) **38.00**

ENTRÉES

Potage des Caque-lenteuilles  **9.00**
Lentilles de Bretonnières & légumes

Velouté de Butternut  **10.00**
Aux éclats de châtaignes

Assiette de malakoffs (15 min d'attente)  **12.00**
2 pièces, salade verte & moutarde

La pièce 5.00

Tartare au couteau (100 g) **20.00**
Toast & beurre

SALADES

Salade verte  **7.00**
A partager 2 personnes 12.00

Salade mêlée  **10.00**
A partager 2 personnes 18.00

Tomme lardée sur salade verte  **24.00**




POUR LES ENFANTS

jusqu'à 12 ans révolus

Nuggets* & pommes frites* **13.00**

Portion de frites*  **6.00**

Assiette de malakoffs (2) & frites*  **12.00**

Filets de perches meunières **23.00**
Sauce tartare (mayo), pommes frites* & petits légumes*

Entrecôte de bœuf (100g) **26.00**
Pommes frites & ketchup ou mayo**

Cher(e) client(e), si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Incl. TVA 7,7%

L'astérisque (*) signifie que le plat ou composant ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison*

 Plat végétarien



AUBERGE DE L'ÉCUSSON VAUDOIS

Route d'Agiez 2 - 1329 Bretonnières - Suisse

+ 41 24 565 99 00 - ecusson-vaudois.ch





LES PLATS

FROMAGES

- Fondue moitié-moitié**  **26.00**
Vacherin & gruyère  Suppl. pommes de terre + 4.00
- Malakoffs en plat**  **27.00**
5 pièces, salade verte, cornichons, petits oignons, & moutarde
- Vacherin au four**  **23.00**
Pommes de terre grenailles + charcuterie 28.00
- Raclette à gogo à toute heure**  **30.00**
Pommes de terre, cornichon & oignons

RÖSTI (20-30 min d'attente)

- Végétarien**  **26.00**
Légumes grillés, mozzarella & oignons
- Vaudois**  **27.00**
Tomme vaudoise, noix & miel
- Raclette** **28.00**
Raclette, viande séchée, petits oignons & cornichons
- Paysan** **28.00**
Jambon, lardons, gruyère & oignons

POISSONS

- Filets de perches meunières** 1/2 **23.00**
Sauce tartare (mayo*), pommes frites* & petits légumes Plat **37.00**
- Friture de sandre** **33.00**
Sauce tartare (mayo*), pommes frites* & petits légumes

La grande majorité de nos plats sont aussi à l'emporter ! (-2.-)

VIANDES

- Souris d'agneau confite aux épices** **39.00**
Pommes de terre grenailles & petits légumes
- Fondue Ongleyade en exclusivité** | Min. 2 pers **52.00**
Bouillon, ongle de boeuf mariné (250g) & pommes frites*
Suppl. 100 g + 12.00
Avec sauces + 4.00
Suppl. frites + 4.00
- Fondue de l'Auberge** | Min. 2 pers **48.00**
Bouillon & vin, 3 viandes (250g), 3 sauces & pommes frites*
Suppl. 100 g + 10.00
Suppl. frites + 4.00
Suppl. sauces + 4.00
- Tartare de boeuf au couteau** 1/2 **22.00**
Pommes frites*, toasts & beurre Plat (200g) **36.00**
- Hamburger maison (180g)** **27.00**
- Double Hamburger maison (300g)** **37.00**
Viande de boeuf, fromage raclette, oignons caramélisés, salade verte, tomate, cornichon, sauce maison & pommes frites*

- Délice de cheval** **Sur assiette** 100g **24.00**
Sur assiette ou ardoise 200g **38.00**
Sur ardoise Par 100g de + dès 200g + 6.00
- Entrecôte de boeuf** **Sur assiette** 100g **26.00**
Sur assiette ou ardoise 200g **42.00**
Sur ardoise Par 100g de + dès 200g + 6.00



Sauces faites maison & garnitures

Choix d'une seule sauce pour viande sur assiette
Choix de 3 sauces pour viande sur ardoise

Sauces

Sauce forestière
Crème d'ail
Sauce au poivre
Beurre maison
Moutarde

Garnitures

Pommes de terres grenailles
ou Pommes frites*

Légumes de saison

Cher(e) client(e), si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

L'astérisque (*) signifie que le plat ou composant ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison"



AUBERGE DE L'ÉCUSSON VAUDOIS

Route d'Agiez 2 - 1329 Bretonnières - Suisse

+ 41 24 565 99 00 - ecusson-vaudois.ch



Les "Fait Maison"

Café coquin

1 café/thé & 1 mignardise à choix 6.50

1 café/thé spécial & 1 mignardise au choix 8.00

Trio Gourmand

3 mignardises au choix 9.00

Café gourmand

1 café/thé & 5 mignardises au choix 15.00

Coulant au chocolat & sa boule de glace au choix 13.00

Mousse de marrons 9.00

Bière dessert blonde au miel de châtaigne 7.50

Bière de Fred à Bournens - 33cl - 7,3% d'alc

Les mignardises

Coulant au chocolat

Tartelette à la raisinée

Mousse de marrons

Panna cotta aux fruits rouges

Crème brûlée

Glace au choix

Coupes de Glaces Artisanales

Sans alcool	1/2	1/1	Avec alcool	1/2	1/1
La Coupe Danemark <i>Glace Vanille*, chocolat chaud maison & chantilly*</i>	8.00	12.00	Le Colonel <i>Glace sorbet Citron & Vodka</i>	9.00	14.00
Le Café Glacé <i>Glace Café, espresso & chantilly*</i>	8.00	12.00	Le Valaisan <i>Glace sorbet Abricot du Valais & eau-de-vie d'Abricot</i>	9.00	14.00
La Vaudoise <i>Glace Vanille*, raisinée & chantilly*</i>	8.00	12.00	Le Val-de-Travers <i>Glace Absinthe & eau-de-vie ou crème d'Absinthe</i>	9.00	14.00
La Bretonnières <i>Glace Vanille*, coulis de fruits des bois & chantilly*</i>	8.00	12.00	Le Vatican <i>Glace Vanille* & Rhum</i>	9.00	14.00
Méli-mélo <i>Glace Vanille*, raisinée, meringue, poire & chantilly*</i>		13.00	L'Irlandais <i>Glace Vanille* & Bailey's</i>	9.00	14.00

Glaces artisanales de l'Artisan Glacier



	<u>Sorbets</u>	<u>Avec alcool</u>
Vanille	Fraise	Absinthe
Chocolat	Framboise	Jamaïque
Pistache	Abricot du Valais	
Café	Citron	
Caramel salé		
Croquantine		

1 boule	4.50
2 boules	9.00
3 boules	12.00
Chantilly	+ 1.00

Cher(e) client(e), si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

L'astérisque (*) signifie que le plat ou composant ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison"