



L'AUBERGE COMMUNALE DE LÉCHELLES
VOUS SOUHAITE LA BIENVENUE !

Nous prenons soin de vous informer
sur les allergènes éventuels présents dans nos préparations.
Nous espérons que votre expérience parmi nous sera des plus agréables.

ASPERGES & GAMBAS

Entrées

Salade d'asperges et de gambas croustillantes à l'huile de noix.....	12.00
Feuilleté d'asperges sur lit d'asperges au safran.....	16.00

Plats

Asperges blanches et ses deux sauces et jambon cru.....	34.00
Gambas Provençale.....	29.00
Gambas aigres douces.....	31.00

Accompagnement

Servis avec riz et une petite salade de notre buffet

DE SAISON

Gratin d'asperges au jambon cru.....	29.00
--------------------------------------	-------

SUGGESTIONS POUR L'APÉRITIF

Planche de choix de produits artisanaux et ses fromages.....	16.00
Tartine toastée de foie gras (3 pièces).....	19.00

POUR DÉBUTER

	Entrée	Plat
Buffet de salades et ses garnitures.....	8.00	17.00
Os à moelle et fleur de sel accompagné de pain toasté.....	14.00	19.00
Crème de tomates au gin de chez Martin (végétarien).....	8.00	
Mille-feuilles de champignons de saison (végétarien).....	17.00	24.00
Terrine de foie gras de chez nous et son chutney de fruits.....	24.00	
Tartare de bœuf et ses accompagnements.....	100g / 19.00	180g / 35.00
Escargots en cassolette et son beurre Maison.....	6 pcs / 14.00	12 pcs / 24.00

POISSONS ET CRUSTACÉS (SELON ARRIVAGE)

Pavé de sandre provençale à l'huile d'olives	36.00
Filets de perches meunières avec son petit jus au beurre au chasselas (200g).....	38.00
Filets de perches meunières avec son petit jus au beurre au chasselas (100g).....	19.00
Gambas snackées à la crème de citron confit.....	36.00

Accompagnement

Servis avec frites ou riz et une petite salade de notre buffet

VÉGÉTARIENS

Variations de légumes du moment avec tofu et curry.....	22.00
Raviolis tomates séchées et aubergines au coulis de tomates et basilic.....	24.00

SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

Entrecôte de bœuf sur réchaud au beurre tiède du chef (220g).....	46.00
Entrecôte de cheval sur réchaud au beurre tiède du chef (220g).....	42.00
Filet de bœuf sur réchaud au beurre tiède du chef (220g).....	53.00

Accompagnement

Röstis, frites, nouilles fraîches et légumes

RÖSTIS

Röstis Swiss Bistro (jambon, fromage, œuf, champignons).....	27.00
Röstis du trappeur (tommes chaudes, végétarien).....	22.00
Röstis végétarien (choix de légumes du moment).....	26.00

METS AU FROMAGE

Fondue du chef au gruyère (200g).....	25.00
Fondue moitié-moitié (200g).....	26.00
Croûte au fromage simple (végétarien).....	21.00
Croûte au fromage royale (jambon, œuf, tomate, oignons, lard).....	25.00

FONDUE À LA VIANDE

L'Aubergiate (bouillon au vin, légumes, poires à Botzi de Martin) 50% bœuf, 50% cheval à discrétion.....	33.00
---	-------

Servi avec un choix de sauces (4 sauces froides, 1 beurre maison et pickles),
frites, et buffet de salade
Minimum 2 personnes

VIANDES ET VOLAILLES

Fricassée de ris de veau et foie de veau au confit d'oignons	39.00
Burger Auberge spécial cochon.....	28.00
Cordon de porc du pays (250g).....	33.00
Côte de veau suisse à la crème d'ail des ours.....	48.00
Saucisse à rôtir de campagne sur lit de choux et carottes.....	25.00
Poulet au panier frais suisse et salade du buffet.....	25.00
Escalope de porc à la crème et champignons de Paris.....	28.00

Accompagnement

Röstis, frites, nouilles fraîches et légumes

POUR LES ENFANTS, MENU À 13.-

2 dl de sirop

—

Filets de perches meunières
ou mini grillade (boeuf ou cheval ou saucisse à rôtir de porc)

—

2 boules de glace au choix

NOS PARTENAIRES

Boulangerie

Au Vieux Grenier, 1720 Corminboeuf

Pâtes fraîches et farcies

PastificiOlivieri, 1754 Corjolens

Boucheries

Jambor SA, 1782 Lossy

A la ferme, 1772 Ponthaux

Bersier Léon, 1470 Estavayer-le-Lac

Légumes

Léguriviera Groupe SA, 1029 Villars-Ste-Croix

Poissons, volailles, crustacés

Fideco SA, 3280 Murten

Lehnherr SA, 2022 Bevaix

Économat-food et non-food

Saviva AG, 2074 Marin-Epagnier

Fromagerie et glaces maison

Fromagerie Arconciel Au Village 10, 1732 Arconciel

Fromagerie de Villars-Burquin, 1423 Villars-Burquin

Escargots

Stefan Etienne, 3212 Gurmels

VINS OUVERTS

		1dl	2dl	3dl	5dl
Blancs					
Fendant	Noël Thétaz & Fils.....2022	5.50	11.00	16.50	27.50
Vully	Famille Simonet.....	4.80	9.60	14.40	24.00
Johannisberg	Noël Thétaz & Fils.....	5.80	11.60	17.40	29.00
Mont-sur-Rolle	Domaine de Famolens.....	4.60	9.20	13.80	23.00
St-Saphorin	Les Fosses.....	5.50	11.00	16.50	27.50
Rosés					
Œil de Perdrix	Cave Orsat.....	4.60	9.20	13.80	23.00
Rosé de Goron	Valais.....	4.60	9.20	13.80	23.00
Rouges					
Pinot Noir	Noël Thétaz & Fils.....	5.80	11.60	17.40	29.00
Pinot Noir	Banvillars.....2022	5.20	10.40	15.60	26.00
Syrah	Valais.....	6.50	13.00	19.50	32.50

DÉSIRÉES ET ½ BOUTEILLES

Blancs		37.5cl	50cl
Petite Arvine	Primus Classicus.....		38.00
Johannisberg	Noël Thétaz & Fils.....		24.00
Mont-sur-Rolle	Domaine de Famolens.....		23.00
Rouges			
Les 3 Grappes	Domaine Simonet.....2022		38.00
Pinot Noir Le Poète	Champs de Cos Lavaux.....2021		32.00
Humagne	Noël Thétaz & Fils.....2022		38.00
Syrah	Noël Thétaz & Fils.....		38.00
1/2 bouteille rouge			
Château D'Allaman	Cave de Jolimont.....2019	24.00	
Nez Noir (bio)	Rouvinez.....2022	28.00	

VINS BLANCS SUISSE

Vaud		70cl	75cl
Les Fosses	Saint-Saphorin, Cave Champs de Clos.....2022	46.00	
Lutry	Cave de Corcelles.....2021		48.00
Valais			
Johannisberg	Primus Classicus, Rouvinez.....2021		44.00
Vully			
Vully	Domaine Schmutz.....2022		44.00

VINS ROUGES SUISSE

Vaud

La Mondeuse Noire	Yvorne, Charly Blanc & Fils.....	2021	58.00
L'Ondoyant	Cave Corcelles-Payerne.....	2020	48.00

Valais

Humagne	Saillon.....	2022	58.00
Diolinoir	Cave Mandolé.....	2022	56.00
Syrah	Cave Mandolé.....	2022	62.00
Cornalin	Primus Classicus - Rouvinez.....	2020	54.00
Nez Noir (bio)	Rouvinez.....	2022	55.00
Château Lichten	Assemblage: cornalin, humagne rouge, syrah Rouvinez.....	2021	64.00
Le Tourmentin	Assemblage: pinot noir, humagne rouge, cornalin, syrah Rouvinez.....	2019	78.00

Vully

Les 3 Grappes	Domaine Simonet.....	2022	57.00
---------------	----------------------	------	-------

Schaffhouse

Alte Reben	Pinot Noir.....	2021	76.00
------------	-----------------	------	-------

Tessin

Sassaia Merlat	Zanini.....	2020	65.00
----------------	-------------	------	-------

VINS ROUGES FRANÇAIS

Languedoc-Roussillon

		50cl	75cl
Fitou	Domaine la Rochelierre.....	2020	52.00

Vallée du Rhône

Côte Rôtie	Domaine Mouton.....	2018	95.00
------------	---------------------	------	-------

Bordeaux

Château de Lamarque, cru Bourgeois - Haut-Médoc.....		2015	88.00
--	--	------	-------

Château la Grace-Dieu, Passion 2 Femmes - Saint-Emilion.....		2011	78.00
--	--	------	-------

VINS ROUGES ITALIEN

Néro die Strelle (Néro d'Avola)	Andrero.....	2019	36.00
------------------------------------	--------------	------	-------

Sangiovese DOP	Cantina di Solopaca.....	2018	48.00
----------------	--------------------------	------	-------

VIN ROUGES ESPAGNOL

Rioja Crianza	Bodegas Ostatu.....	2017	46.00
---------------	---------------------	------	-------

Ontanon Crianza	Rioja DOCa.....	2019	35.00
-----------------	-----------------	------	-------

Lynus Infante	Ribera del Duero DO.....	2020	38.00
---------------	--------------------------	------	-------

Via Norte Infante	Ribera del Duero DO.....	2019	57.00
-------------------	--------------------------	------	-------

Lynus	Ribera del Duero DO.....	2018	75.00
-------	--------------------------	------	-------

Licinia	Vinas de Madrid DO.....	2015	78.00
---------	-------------------------	------	-------

VIN MOUSSEUX

Prosecco		45.00
----------	-------	--	-------

LES VINS BLANCS

Bourgogne

Corton-Charlemagne Grand Cru, Domaine Pierre Ravaut 2017 75cl 170.00
Cépage : Chardonnay

Vallée du Rhône

Condrieu Côte de la Bonnette, Domaine Mouton 2018 75cl 89.00
Cépage : Viognier

Bordeaux Pessac-Léognan

Château Carbonnieux Blanc 2016 75cl 98.00
Cépage: Sauvignon Blanc 70% et Sémillon Blanc 30%

La Réserve de Malartic Blanc 2016 75 cl 78.00
Cépage: Sauvignon Blanc 80% et Sémillon Blanc 20%

LES VINS ROUGES

Bourgogne

Corton Rouge Grand Cru Domaine Pierre Ravaut AC 2017 75cl 160.00
Cépage : Pinot Noir Vallée du Rhône

Hermitage Terre d'Arce, Domaine Michelas St-Jemms 2015 75cl 140.00
Cépage : Syrah

Châteauneuf-du-Pape Cuvée Aimé, Domaine Jacumin AOC 2017 75cl 130.00
Cépages : 13 cépages de la Vallée en plants mêlés (selon méthode ancestrale)

CUVÉES SPÉCIALES



BORDEAUX

St-Emilion

Mondot de Troplong Mondot AC, Grand Cru2015 75cl 110.00
Cépages : Merlot 85%, Cabernet-franc 5% et Cabernet-Sauvignon 5%

Château la Gaffelière 1er Grand Cru classé2009 75cl 230.00
Cépages : Merlot 80% et Cabernet Franc 20%

Pauillac

Réserve de la Comtesse2005 75cl 180.00
Cépages: Cabernet Sauvignon 54%, Merlot 37%, Petit Verdot 5% et Cabernet Franc 4%

Les Forts de Latour AOC2012 75cl 390.00
Cépages : Cabernet Sauvignon 72%, Merlot 25% et Petit Verdot 3%

Pomerol

Château Beaugard2016 75cl 160.00
Cépages : Merlot 65%, Cabernet Franc 30% et Cabernet Sauvignon 5%

Margaux

Château d'Issan AC2014 75cl 160.00
Cépages : Cabernet Sauvignon 65% et Merlot 35%

Château Brane Cantenac2011 75cl 170.00
Cépage : Cabernet Sauvignon 65%, Merlot 30% et Cabernet Franc 5%

St-Julien

Château Léoville-Poyferré 2ème Grand Cru2012 75cl 210.00
Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot et Petit Verdot

Château Ducru-Beaucaillou zème Grand Cru2009 75cl 590.00
Cépages : Cabernet Sauvignon 90% et 10% Merlot

Pessac-Léognan

Château Carbonnieux Grand Cru classé2015 75cl 120.00
Cépages : Cabernet Sauvignon