

*La Brasserie*  
**AUBERGE DE VOUVRY**

## LES APÉROS

### MAISON

Kir vin blanc .....	6.00	Apérol Spritz.....	11.00
Martini blanc ou rouge .....	6.70	Cocktail de fruits sans alcool .....	9.00
Suze .....	7.70	Coupe de Prosecco .....	6.50

## À PARTAGER

### POUR L'APÉRO

Planchette de charcuteries .....	22.-
Planchette mixte, charcuteries et fromages .....	24.-


## LES VINS

### AU VERRE

Fendant, H. Germanier .....	6.00	Gamay, H. Valotton .....	6.50
Johanisberg, Luisier Vins .....	6.50	Pinot Noir, T. Constantin .....	6.30
Petite Arvine, T. Constantin .....	8.20	Syrah, Luisier Vins .....	8.80

## POUR COMMENCER

### LES ENTRÉES

Carpaccio de Bœuf, roquette et parmesan.....	16.-
Saumon fumé, citron, salade .....	19.-
✓ Assortiment de tomates caprese, mozzarella di bufala DOP (125g), pesto basilic .....	17.-
✓ Salade Verte .....	8.-
 Salade caesar, laitue romaine, blanc de volaille grillé, parmesan.....	16.-
Salade campagnarde, lard aux herbes, œuf, gruyère et gésiers de canard .....	16.-
✓ Gaspacho Andaluz, crostini de tapenade.....	12.-

## MENU ENFANT 17.-

### JUSQU'À 10 ANS

1 sirop  
Steak haché *ou* Filets de perches  
Frites et légumes  
1 boule de glace offerte

## FORMULE DU MIDI 27,50.-

### DU MARDI AU VENDREDI (SAUF JOURS FÉRIÉS)

Soupe de saison  
*ou*  
Salade verte




Plat du Jour **19,5.-**

Dessert

(entrée + plat *ou* plat + dessert 23,50.-)

## POUR SUIVRE ...


### LES PLATS

- Tagliatta de bœuf (200g), rucola et parmesan, vinaigre balsamique à la truffe noir ..... 36.-
-  Escalope de Veau double paillard (200g) sauce tartare, frites et légumes ..... 42.-
- Tartare de bœuf 180g coupé au couteau, frites et toasts ..... 35.-
-  Filets de perches du Lac Léman façon meunière, sauce tartare, frites et légumes ..... 39.-
- Gambas flambées au pastis, crème au gingembre et tomates, frites ..... 42.-
-  Tagliatelles au pesto de basilic et tomates séchées, Mozzarella di Bufala DOP (125g) ..... 29.-
- Salade Caesar, laitue romaine, blanc de volaille grillé, parmesan ..... 26.-
- Salade Campagnarde, lard aux herbes, œuf, dés de gruyère et gésiers de canard ..... 26.-

## POUR CONCLURE



### LES DESSERTS

- La planche de trois fromages ..... 14.-
- Nougat glacé aux fruits sec ..... 12.-
-  Soupe de mangue et glace coco ..... 12.-
- Meringues, crème double, fruits ..... 12.-
- Profiteroles au chocolat ..... 15.-
- Tartelette aux fraises, crème pâtissière ..... 12.-
- Café Gourmand ..... 14.-

## NOS COUPES GLACÉES 12.-

**Valaisanne** : Sorbet abricot, Abricotine

**Colonel** : Sorbet citron, Vodka

**Général** : Sorbet poire, Williamine

**Café Glacé** : Glace café, Espresso

### LES PARFUMS

**Glaces** : Vanille / Chocolat / Café

**Sorbets** : Abricot / Citron / Poire

La boule : 3.50 Supp chantilly 2.-


## PROVENANCES

### DES PRODUITS

Saumon : Norvège / Œufs : Suisse / Porc : Suisse / Bœuf : Suisse / Perches: Lac Léman / Gambas : Vietnam / Veau : Suisse

Tous nos plats sont réalisés sur place dans le respect des normes d'hygiène en vigueur.


## BLANCS

	MILLÉSIME	50CL	75CL
Fendant de Fully, Henri Valotton	2021		39.-
Chasselas, Yvorne Grand Cru, Château Maison Blanche	2021		55.-
Johannisberg, Luisier Vin	2021		49.-
Païen, Vincent Papilloud	2020		54.-
Païen, Larmes du Terroir, Claudy Clavier	2021		59.-
Païen d'Enfer, Henri Valotton	2020		68.-
Petite Arvine, Luisier Vin	2021		59.-
 Petite Arvine, Thierry Constantin	2021		59.-
Chardonnay, Elevé en Amphore, Claudy Clavier	2021		49.-
Chardonnay, Michael Magliocco (37,5cl)	2021	35.-	
Assemblage K-Blanc, Henri Valotton	NA		41.-

## ROUGES

	MILLÉSIME	37,5CL	75CL	150CL
Gamay, Henri Valotton	2021		39.-	
Pinot Noir, Cave Caloz	2020		65.-	
Pinot Noir, Vieilles Vignes, Thierry Constantin	2021		39.-	
Pinot Noir des Grisons, D. Marugg	2021		65.-	
Cornalin, Sélection Excelsus, Jean Claude Favre	2020		79.-	
Cornalin, Les Aguares, Thierry Constantin	2020		75.-	145.-
Syrah, Luisier Vin	2021		69.-	
Syrah, Anastasi, Thierry Constantin	2020		79.-	
Syrah, Les Tatzes-Fully, Alexandre Délétraz	2019		99.-	
Syrah de Vétroz, Cayas, Jean René Germanier	2017			259.-
Merlot, Promesse de Caractère, Julien Fournier	2021		63.-	
Merlot, Saxon, Henri Valotton (37,5cl)	2020	40.-		
 Merlot du Tessin, Dama Rossa, Tenuta Luigina	2020		58.-	
Assemblage, Julien Fournier, Promesses D'harmonie	2021		56.-	
Assemblage, L'Ode, Michaël Magliocco	2021		54.-	

## ROSÉS

	MILLÉSIME	50CL	75CL
Rosé de Vétroz, Hubert Germanier	2022	25.-	
Rosé de Gamay Rommand	2022	25.-	
 Côtes de Provence, Château Léoube	2021		39.-