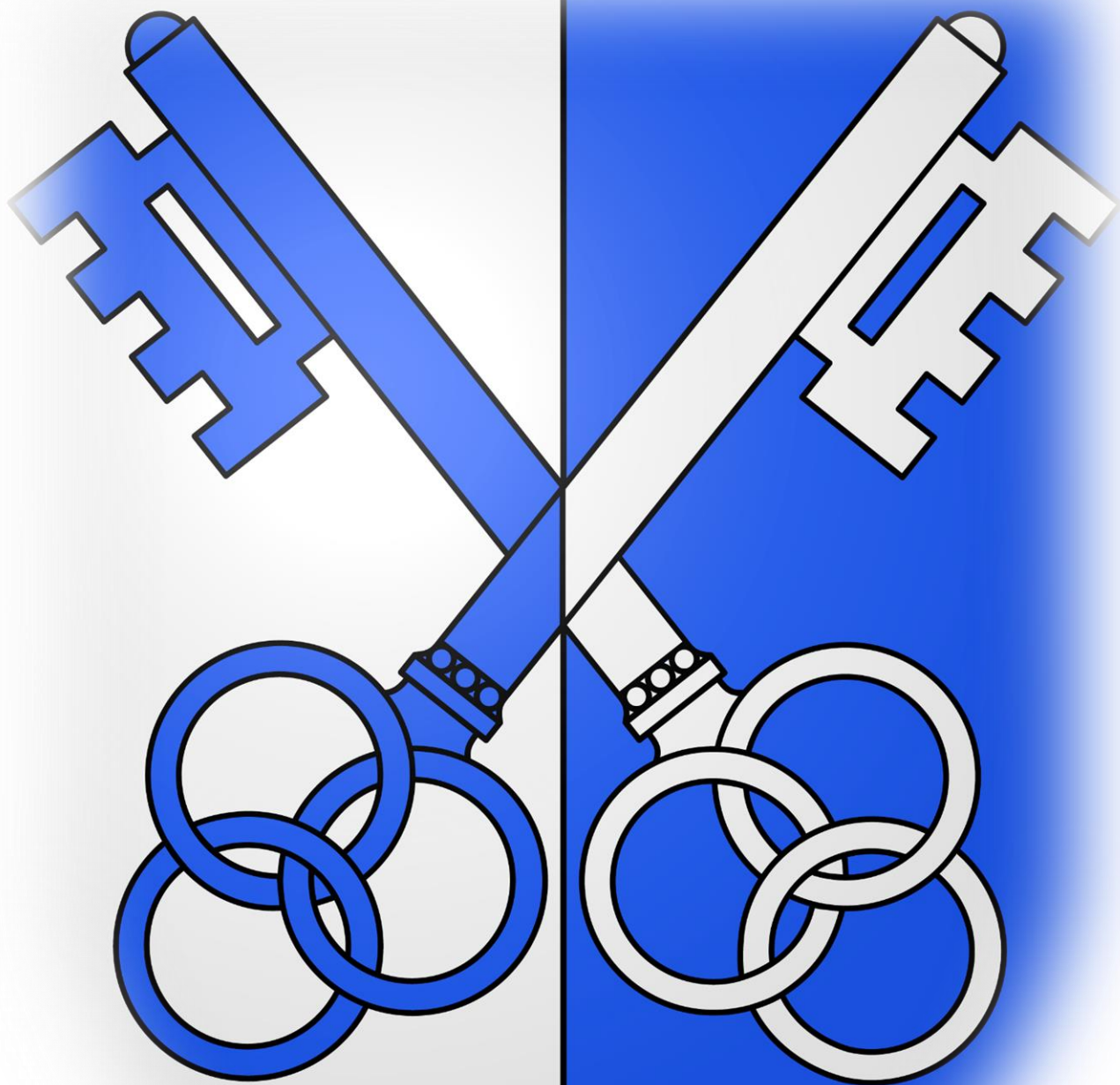


# AUBERGE COMMUNALE DE SUCHY



Chers Clients,

Nous vous souhaitons la bienvenue à l'Auberge Communale de Suchy, lieu où vous combinerez une vue époustouflante sur la plaine de l'Orbe et la chaîne du Jura avec l'amour du bon goût. Inspirés par les produits régionaux, nous créons des plats inspirés d'ici mais parfois interprétés différemment. Détendez-vous et passez un moment savoureux.....

### L'eau plate et gazéifiée à l'Auberge Communale de Suchy :

Nous offrons automatiquement 1 carafe de 70cl d'eau par table. Toutes les carafes 70cl supplémentaires seront facturées à CHF 5.00 par carafe. Seule exception pour les tables qui ne consomment pas de vin durant le repas. Dans ce cas, la ou les carafes d'eau seront facturées. Merci de votre compréhension.

### Allergènes

Selon la nouvelle législation alimentaire nous avons le devoir de vous informer au sujet des allergènes utilisés lors de la préparation de nos mets.

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.

### Déclaration d'origine pour le pain et les produits de boulangerie

Selon la loi valable dès le 1<sup>er</sup> février 2024, nous sommes tenus de déclarer par écrit la provenance du pain et des produits de boulangerie achetés en vrac chez nos fournisseurs. Nous tenons à vous informer que la fabrication des produits proposés à l'auberge Communale de Suchy a été effectuée chez nos deux fournisseurs qui sont d'une part SJ Créations Gourmandes « Alexandre » à 1400 Yverdon-Les-Bains et d'autre part Boulangerie-Pâtisserie « Rouilly » à 1424 Champagne.

## Les Enfants

Nous ne voulons pas imposer une carte officielle à vos enfants. Notre carte des mets est mise à leur entière disposition. Vos enfants choisissent le ou les mets favoris et nous apprêtons ces plats selon leur désir. Le prix des mets sera facturé comme suit :

Enfants jusqu'à 12 ans

70% du prix de la carte

## Les mets à l'emporter

Le prix des mets à l'emporter est de 85% des prix de la carte, TVA 2,6% incluse

## Les Entrées et Salades

Velouté de carottes et gingembre 14.00

Tartare de gambero rosso coupé à la main (Méditerranée et Mer Noire)  
Sur bouquet de jeunes pousses de salades et  
Dip de Soja-Wasabi 80g 28.00

Queues de langouste poêlées (2 pièces avec carapace à env. 75g par pce)  
(Sauvage / FAO 47 Atlantique du Sud-Est)  
Sur bouquet de jeunes pousses de salades 23.50

Feuilleté de cœur de ris de veau poêlés (100g, CH)  
Sauce aux morilles 23.00

Tartare de légumes  
Sur bouquet de jeunes pousses de salades 120g, recette végétane 18.50

Salade « 1433 »  
Feuilles de jeunes pousses de salades 6.80

Salade mêlée 9.80

Toutes nos salades sont servies avec trois différentes sauces à salade :

Sauce « Balsamique »

Sauce « Française »

Sauce « Verte » (à base de basilic, persil, poivron vert, huile d'olive, vinaigre de vin blanc, assaisonnements et crème fraîche)

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (\*)

## Les Viandes

Filet mignon de porc (CH) sauce aux morilles	200g 45.00
Pommes frites*, riz ou pâtes et légumes	150g 39.50
Dés de filet de bœuf (CH) Sauce « Voronoff »	190g 48.50
Pommes frites*, riz ou pâtes et légumes	150g 43.00
Feuilleté de cœur de ris de veau poêlés (180g, CH)	
Sauce aux morilles, Timbale de riz mixte	36.00
Tartare de bœuf Swiss Black Angus (CH)	Portion 200g 36.00
Pommes frites* et pain grillé	Petite Portion 100g 26.00
Araignée de veau (CH) à la moutarde et à la crème	Portion 180g 43.00
Quinoa de Method (S. Marendaz) et légumes frais	Petite Portion 140g 39.00
Parisienne de bœuf du Pâturage (CH)	
Sauce au poivre blanc concassé, à l'ail sauté au beurre,	
Beurre « Café de Paris »	280g 54.50
Pommes frites*, riz ou pâtes et légumes	200g 48.00

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (\*)

## Les Poissons

Chers clients, Les poissons de nos lacs se font de plus en plus rares. Afin d'assurer une qualité irréprochable nous avons cherché une alternative en produits frais et nous collaborons maintenant avec un élevage de perches en France et en Suisse selon arrivage. Ce produit est importé directement par A & P Santos SA à Vuitebœuf.

Filets de perche « Meunière » (frais, élevage F, CH) Portion 180g 42.50  
Pommes frites\* et sauce rémoulade Petite portion 140g 34.00

## Les Plats végétariens et véganes

### Curry d'Aubergines

Avec oignons, lait de coco, tomates concassées,  
Paprika, piments et gingembre. Servi avec riz mixte (Recette végane) 29.50

Tempeh de Champvent aux pois chiches et tournesol (labellisé Vaud+)  
(Fred de Borman Chautems, transformations végétales Chautems, Champvent)  
Accompagné d'une sauce Satay (Oignon, ail, jus de citron, coriandre, citronnelle,  
Anis, Curcuma et lait de coco) et servis avec riz mixte (Recette végane) 180g 30.50

### Dahl Makhani

Curry de lentilles (Lentilles Beluga Bio de La Ferme du Petit Noyer, Suchy)  
avec lait de coco, poivrons, oignons, gingembre, Curcuma et jus de citron.  
Servi avec riz mixte (Recette végane) 240g 29.50

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (\*)

## Les Desserts

Tranche croustillante à la fève de tonka et tartelette à la mousse framboise Servi avec rosette de crème fouettée	15.50
Cornet « Façon Maman » Bricelet (J. Richardavec crème Chantilly légèrement sucrée)	6.00
Mousse au Toblerone Servie avec filets d'orange	Portion 13.50 Petite Portion 10.00
La palette Maison « Gourmande » Café ou espresso accompagné de nos spécialités de desserts faits « Maison »	15.00
Flan Caramel « Chantilly »	8.00
Panna Cotta Coulis de fruits	9.00
Meringue de Botterens* avec crème Chantilly	9.00
Meringue* avec 2 boules de glace artisanale au choix et Chantilly	12.50
Sorbet arrosé Sorbet artisanal au choix (Citron, Poire du Valais, Abricot du Valais) avec 2cl de Spiritueux	16.00
Frappé (arôme de glace artisanale à choix)	9.50
Coupe Vermicelles avec 1 coque de meringue de Botterens* 1 boule de glace vanille et crème Chantilly	13.50
Café glacé	11.50
Coupe Danemark	12.00

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (\*)

## Les Arômes de Glaces & Sorbets Artisanaux

(Les glaces de la Ferme, Famille Beutler, Yvonand)

La boule 4.00

### Les Crèmes glacées\*

Vanille

Mocca

Noisette

Pistache

Chocolat

Caramel salé

Yoghurt avec son coulis de fruits rouges

### Les Sorbets\*

Sorbet Abricots

Sorbet Poire

Sorbet Citron

Sorbet Fraises

Sorbet Pomme cannelle

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison, exceptés ceux qui sont signalés par un astérisque (\*)