

AUBERGE DE COLLONGES

NOS SALADES

	EN ENTREE	EN PLAT
• SALADE VERTE	7.00€	
• CROUSTILLANT DE REBLOCHON <i>pomme granny smith et salade exotique</i>	11.00€	18.00€
• SALADE CÉSAR <i>romaine, tomates cerises , poulet pané Korn Flakes ,croustillant de reblochon, pomme granny smith</i>	11.00€	18.00€
• MALAKOFF ET SALADE VERTE <i>Beignet de Gruyère Suisse</i>	3 pièces 11.00€	6 pièces 20.00€

Les salades en entrée ne sont pas servies en plat unique

NOS ENTRÉES

• OS A MOELLE A LA CROQUE EN SEL <i>et ses toasts grillés</i>	17.50€
• ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE	17.00€
• ARDOISE DE CHARCUTERIE <i>jambon, saucisson, viande séchée</i>	17.50€
• L'OEUF PARFAIT <i>asperge et petite mayonnaise aux herbes</i>	14.00€
• GRAVLAX DE SAUMON <i>mariné aux baies roses, crème aigre et salade exotique</i>	16.00€
• TARTARE D'ÉCREVISSE <i>aux tomates confites Aneth et guacamole au citron vert</i>	16.00€

NOS TARTARES

Garnitures : frites, salade

- **TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL** 22.00€
Persil, oignons, cornichons, câpres, moutarde, ketchup, Worcester sauce, jaune d'œuf
- **TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE** 25.00€
Huile d'olive, basilic, pignons de pin, parmesan, tomates séchées
- **TARTARE DE BŒUF POÊLÉ ET SON FOIE GRAS** 28.00€
- **TARTARE DE SAUMON FUMÉE ET AVOCAT** 29.00€

NOS VIANDES

LES FILETS DE BOEUF SONT SERVIES AVEC UNE SAUCE AU CHOIX :

Poivre vert/ forestière / sauce morilles en supplément 5.00€

- **FILET DE BŒUF ANGUS** légumes de saison, frites fraîches 36.00€
- **FILET DE BŒUF ANGUS AU FOIE GRAS** légumes de saison, frites fraîches 41.00€
- **SOURIS D'AGNEAU** confite 12H, semoule aux raisins, jus court à l'ail, légumes de saison 36.00€
- **SUPRÊME DE VOLAILLE Label Rouge Fermier** cuit en basse température, sauce miel citron et thym 28.00€
légumes de saison, frites fraîches
- **MAGRET DE CANARD** en cuisson sous-vide, sauce porto aux poivre de sichuan 29.00€
légumes de saison, frites fraîches

NOS BURGERS

Garnitures : frites

- **HAMBURGER DE L'AUBERGE** 23.00€
Steak haché pur bœuf, sauce tartare, tomates fraîches, salade, fromage à raclette
- **HAMBURGER DES ARAVIS** au reblochon, oignons, tomates fraîches, salade 25.00€
Steak haché pur bœuf, sauce tartare

NOS POISSONS

- **FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE** frites fraîches, salade 28.00€
- **FILETS DE PERCHE A LA CRÈME** (sauce à part) frites fraîches, salade 29.00€
- **TARTARE DE SAUMON FUMÉE ET AVOCAT** frites fraîches, salade 29.00€
- **PAVÉ DE SAUMON** snacké sauce vierge de tomate framboise et menthe 29.00€
riz et légumes de saison
- **FILET DE BAR** crème de poivron et pesto à l'ail des ours 34.00€
Riz basmati et légumes de saison

NOS RISOTTOS

- **RISOTTO AUX ASPERGES** 26.00€

LES SPÉCIALITÉS SAVOYARDES

- **TARTIFLETTE MAISON** *servie avec charcuterie, salade verte* **23.50€**

LES SPÉCIALITÉS DE L'AUBERGE

NOS SPÉCIALITÉS SONT SERVIES À PARTIR DE 2 PERSONNES
LES PRIX SONT INDIQUÉS PAR PERSONNE

- **FONDUE BOURGUIGNONNE** **28.50€**
*Morceaux de bœuf cuits à l'huile chaude, servie avec frites fraîches
Et assortiment de sauces*
- **FONDUE BRESSANE** **26.00€**
*Volaille panée à cuire dans l'huile chaude, servie avec frites fraîches
Et assortiment de sauces*
- **FONDUE MEXICAINE** **28.50€**
Bœuf, volaille, cuits dans un bouillon légèrement épicé Servie avec frites fraîches et assortiment de sauces
- **GRILLADINE** **28.50€**
*Boeuf, Magret, Volaille, légumes à cuire à votre convenance sur plaque émaillée
servie avec frites fraîches et assortiment de sauce*
- **FONDUE D'À CÔTÉ** **27.50€**
Vacherin fribourgeois, gruyère salé
- **RACLETTE DE SAVOIE** **25.00€**
servie avec charcuterie, pommes de terre et condiments
- **RACLETTE DE SAVOIE FUMÉE (LE BREZAIN)** **27.00€**
Servie avec charcuterie, pommes de terre et condiments

NOS FROMAGES

- FAISSELLE SUCRÉE *à la crème ou coulis de fruits rouge* 6.50€
- FAISSELLE SAVOYARDE *miel et noix* 6.50€

NOS DESSERTS

- FONDANT AU CHOCOLAT ET GLACE VANILLE  10 min 10.00€
- TARTE CITRON INVERSÉE REVISITÉE 9.50€
- CRÈME BRÛLÉE A LA VANILLE 9.50€
- CRÈME BRÛLÉE AU GÉNÉPI 12.00€
- TIRAMISU AU FRAISES ET BASILIC 9.50€
- CAFÉ GOURMAND *thé ou café servi avec ses délices du moment* 11.00€
- MERINGUE *aux fruits rouges, glace vanille Et crème double de la Gruyère* 11.00€
- IRISH COFFÉE 9.50€

NOS GLACES

SÉLECTION DU MAÎTRE ARTISAN GLACIER « GLACES DES ALPES »

La boule : 3.50€ (supplément chantilly 1€)

- GLACES *vanille, café, chocolat noir, pistache, caramel beurre salé, menthe chocolat, rhum-raisin, amarena*
- SORBETS *citron, poire, framboise, fraise, passion, génépi*

LES COUPES GLACÉES

- DAME BLANCHE *glace vanille, chocolat noir fondu, chantilly* 10.00€
- CAFÉ LIÉGEOIS *glace café, café chaud, chantilly* 10.00€
- COUPE DAHU *génepi, sorbet citron, liqueur de génepi* 11.00€
- COUPE AUBERGE *boule fraise, boule framboise, brunoise de fraise, coulis de fruits rouges, chantilly* 12.00€
- BANANA SPLIT *banane caramélisée, 1 boule fraise, 1 boule vanille, 1 boule chocolat, chocolat noir fondu et chantilly* 12.00€

LES COUPES ALCOOLISÉES

- 2 BOULES DE GLACES OU SORBETS AUX CHOIX AVEC 4 CL DE DIGESTIF AU CHOIX 11.00€

EN CE MOMENT À L'AUBERGE

MERCREDI ET JEUDI MIDI

PLAT DU JOUR 15.00€

ENTRÉE + PLAT DU JOUR

19.00€

OU

PLAT DU JOUR + DESSERT

19.00€

ENTRÉE+PLAT+DESSERT

23.00€

TOUS LES VENDREDIS MIDI

Filet de perche meunière ou à la crème 19.00€

Garnitures : Frites Fraîches

ENTRÉE 4.50€

DESSERT 4.50€

MENU ENFANT

Poulet panée Korn Flakes frites fraîches

OU

Pavé de saumon frites fraîches

Sirop et une boule de glace

14.00€

Nos prix sont taxes et service compris