

Les fromages de la ferme

Le lait de nos vaches passe tout droit à la fromagerie pour y être transformé en quatre différents fromages : la tomme, le brie nature et le brie au poivre vert, le mi-dur et le mi-dur à la carotte, le dur. Ne manquez pas d'y goûter !

La petite assiette ou la grande 10.- 14.-

Côté douceurs...

Tarte maison du jour 5.-
...avec crème fouettée + 2.-
Salade de fruits frais 10.-
...avec une boule de glace vanille + 2.50
Crème brûlée selon l'inspiration du chef 12.-
Moelleux au chocolat amer 15.-
glace à l'argousier
Parfait glacé à l'orange 15.-
sauce au chocolat

Côté rondeurs

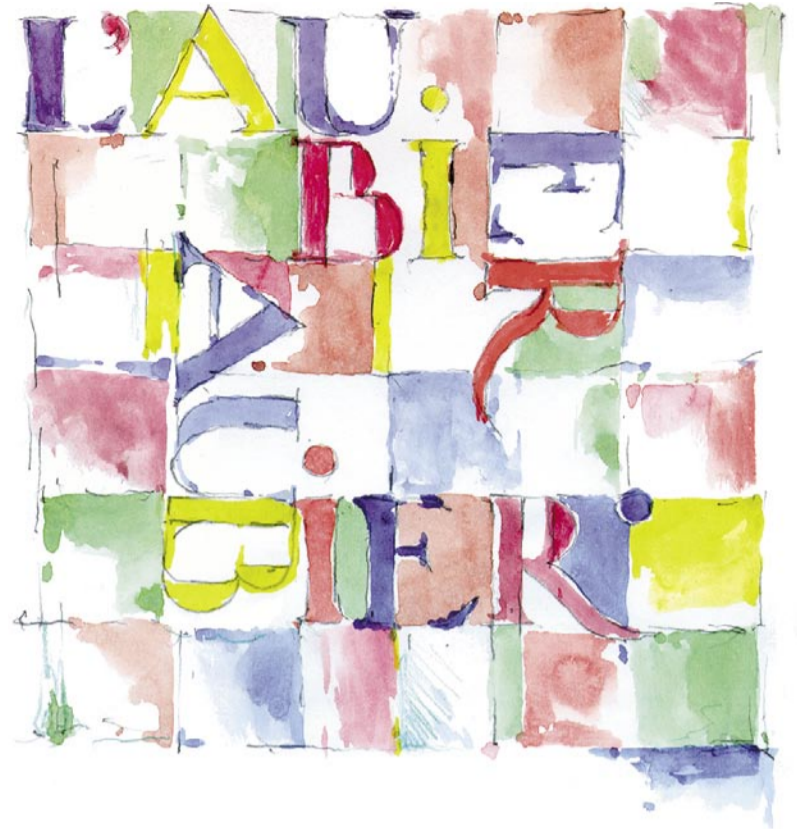
Entièrement fabriquées chez nous, elles roulent pour vous avec les saveurs suivantes: banane, chocolat, vanille, framboise, fraise, raisinet, argousier, caramel, mocca, cannelle et parfum du mois

Boules de glaces à choix 3.50 6.- 8.50
- 1 boule, 2 boules, 3 boules
...avec crème fouettée + 2.-
Meringue maison (simple ou double) 6.- 8.-
à la crème fouettée de la ferme
...avec une boule de glace + 2.50
...avec deux boules de glace + 5.-

Le coin des enfants

de moins de 10 ans...

Ravioli farcis à la tomate et à l'ail 10.-
sauce tomate
Hamburger à la viande de la ferme 14.-
pommes frites et légumes du jour
Demi-brochette de veau 15.-
pommes frites et légumes du jour



carte
des
mets

L'AUBIER

Un bon petit début

Jus de carottes de la ferme (2dl ou 3dl)	4.80	6.80
Petite salade verte		8.–
Salade mêlée	12.–	18.–
Crème d'asperges		12.–
Tarte tatin aux oignons nouveaux		17.–
Tartare de palée° du lac aux pamplemousse		19.–

Ou poisson?

...selon arrivage

Daurade royale aux citrons confits		41.–
Filets de loup de mer et sa sauce aux agrumes		42.–
<i>Accompagnée de pommes natures ou de riz</i>		

Consultez également
nos offres affichées

Plutôt végé ?

Galette de L'Aubier aux céréales de notre ferme, julienne de légumes et sauce au séré	13.–	18.–
Curry de lentilles et ananas caramélisés sur couronne de riz rouge de Camargue accompagné de légumes du jour		25.–

Côté viande

Couscous façon L'Aubier (porc de la ferme, côte d'agneau, merguez, boulette d'agneau)		34.–
Côte de porc sauce aux champignons		35.–
Tartare de boeuf toasts et beurre		39.–
Emincé de veau au curry doux		42.–
Médillons d'entrecôte de boeuf au pinot noir d'Hauterive échalotes confites		46.–

Provenance : de notre ferme et de fermes bio de Suisse

Côté labels

Le label de l'agriculture biodynamique 
 Le label de l'agriculture biologique suisse 
 Le label du wwf: bio, régional et de saison 
 Le label du développement durable 
 Le label de l'économie partenaire 

Les produits marqués d'un ° ne sont pas d'origine bio mais cueillis ou pêché en milieu naturel