



AUBERGE DU LAC BLEU

SNACKING

12H00 - 17H00



SPÉCIALITÉS MONTAGNE

Fondue valaisanne - pain et pickles	26-
Fondue tomate - grenailles et pickles	28-
Macaronis torsadés gourmands - béchamel, jambon et raclette des Haudères	25-
Assiette de salaison de la Maison Brumann	28-



FRAÎCHEUR & SALADES

Salade mêlée - pickles et légumes croquants	8-
Salade du randonneur - grenaille, raclette, câpres, olives et sauce citron-aneth	22-
Salade César - Poulet basse T°, parmesan et croûtons	25-



SNACKING & À PARTAGER

Burger La Gouille - steak haché, rösti, raclette, oignons au sumac et mayonnaise basilic-citron	28-
Assiette de tapas - crostini, mini tacos légumes, tomate, houmous et tapenade	21-
Saucisson de la Maison Brumann	10-



GLACES ARTISANALES

Vanille - Chocolat - Caramel - Café
Fraise - Citron - Abricot - Myrtille

4- / boule



CRÊPES

Crêpe sucre	6-
Crêpe beurre / sucre	7-
Crêpe chocolat ou caramel	9-
Crêpe citron / amandes grillées	9-
Crêpe gourmande (vanille / sauce / chantilly)	12-

+ supplément chantilly	2-
+ supplément sauce	2-
+ supplément boule de glace	4-



DESSERT DU JOUR

Tarte du jour	8-
---------------	----

Suivez-nous



@aubergedulacbleu





RESTAURANT
AUBERGE DU LAC BLEU

CARTE
du Soir

18h30 - 21h00



RESTAURANT
AUBERGE DU LAC BLEU



ENTRÉES

Salade mêlée

Pickles, légumes croquants et vinaigrette aux herbes

8-

Tomates colorées et mozzarella di Buffala

Pesto, tapenade de Kalamata et tuile de noix

14-

Tartare de boeuf

Consommé de tomates et basilic, oeuf confit au citron noir

17-

Assiette salaison

Maison brumann - Fromage et charcuterie du Valais

28-



RESTAURANT
AUBERGE DU LAC BLEU



PLATS



Fondue valaisanne 26-
Servie avec pain et pickles

Fondue valaisanne à la tomate 28-
Servie avec pommes de terres grenailles et pickles

Gnocchis 26-
Purée de courgettes, épinard au beurre, fromage de brebis
Quinodoz, suprême de citron

Ballotine de truite de Vionnaz 29-
Déclinaison de tomates et crème de persil

Ballotine de volaille 28-
Sérac et abricot rôti, déclinaison de courgettes et jus de volaille au romarin

ACCOMPAGNEMENTS

Servis avec nos ballotines ou en supplément

Gnocchis gratinés au Vieux Gruyère 8-
Gratin dauphinois à la fève de tonka 8-

RESTAURANT
AUBERGE DU LAC BLEU



DESSERTS



Abricot rôti

Miel et romarin, crumble d'amandes, ganache chocolat blanc
et glace au lait d'amande

14-



Nougat glacé

Aux myrtilles et génépi

12-



RESTAURANT
AUBERGE DU LAC BLEU



GLACES ARTISANALES

Vanille - Chocolat - Caramel - Café
Fraise - Citron - Abricot - Myrtille

4- / boule

CRÊPES

Crêpe sucre	6-
Crêpe beurre / sucre	7-
Crêpe chocolat ou caramel	9-
Crêpe citron / amandes grillées	9-
Crêpe gourmande (vanille / sauce / chantilly)	12-

+ supplément chantilly	2-
+ supplément sauce chocolat ou caramel	2-
+ supplément boule de glace	4-

COCKTAIL MENU

CATALOGUE DE COCKTAILS



SPRITZ

APÉROL 12-

Apérol, prosecco, eau pétillante, orange

HUGO 12-

Sureau, prosecco, menthe fraîche, citron vert

TENDANCES



MOJITO 14-

Rhum blanc, menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante

MOSCOW MULE 12-

Vodka, citron vert, ginger beer

MARGARITA 12-

Tequila, triple sec, citron vert

NEGRONI 14-

Gin, vermouth rouge, campari, orange

TEQUILA SUNRISE 13-

Tequila, jus d'orange, sirop de grenadine, orange

SEX ON THE BEACH 13-

Vodka, liqueur de pêche, jus d'orange, jus de cranberry, orange

ESPRESSO MARTINI 15-

Vodka, liqueur de café, espresso, sucre

WHISKEY SOUR 14-

Whisky, citron jaune, sucre, blanc d'oeuf

OU AMARETTO SOUR

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO 9-

Menthe fraîche, citron vert, sucre, eau pétillante



VIRGIN SPRITZ 9-

Sirop d'orange, jus d'orange, eau pétillante, orange

VIRGIN FRUITS ROUGES 9-

Sirop de fruits rouges, jus de cranberry, citron vert, eau pétillante

BASIL SMASH 14-

Gin Bombay Sapphire, sucre, citron, basilic frais

PAPER PLANE 15-

Bourbon 6 ans, bitter Orange, Amaro, citron jaune

PENICILLIN 16-

Scotch Whisky, Single Malt fumé, sirop de miel, citron jaune, gingembre frais

JUNGLE BIRD 15-

Rhum ambré des Îles, Amaro, jus d'ananas, citron vert

COCKTAILS SIGNATURES

CARTE DES BOISSONS



BOISSONS CHAUDES

HOT DRINKS

Espresso	3.80-
Double espresso	5.00-
Café	3.80-
Cappuccino	4.20-
Latte macchiato	5.00-
Renversé	4.20-
Chocolat chaud	4.80-
Chocolat viennois	5.00-
Thé & infusions	3.80-
Irish coffee	8.50-

* Lait végétal disponible sur demande

SANS ALCOOL

VIRGIN

BIÈRES SANS ALCOOL

Sagres 0.0 %	33 cl	5.70-
--------------	-------	-------

SPORTIFS

Sportif 2 dl	2 dl	3.80-
Sportif 3 dl	3 dl	4.40-
Sportif 5 dl	5 dl	5.50-

Coca-cola / fusetea / Ramseier Apfelschorle /
limonade citron ou pamplemousse / rivella rouge

SODAS

Coca-Cola original / zéro	33 cl	4.50-
Rivella rouge / bleu	33 cl	4.50-

LIMONADE - ARTISANAL

Pommes BIO / Galanga / Sureau BIO	33 cl	5.50-
-----------------------------------	-------	-------

JUS DE FRUITS - ARTISANAL

Pomme / abricot	25 cl	5.20-
-----------------	-------	-------

SIROPS

Grenadine / menthe / citron / pêche / fraise	3 dl	3.80-
--	------	-------

EAUX MINÉRALES

Arkina gazeuse	50 cl	6-
	1 L	12-

APÉRITIFS

APPETIZERS

Martini blanc / rouge	4 cl	6.00-
Campari	4 cl	6.00-
Ricard	2 cl	5.50-
Suze	4 cl	6.00-
Porto rouge / blanc	4 cl	6.00-
Kir fendant	1 dl	6.50-
Kir prosecco	1 dl	7.50-

BIÈRES

BEERS

BIÈRES PRESSION	2 DL	3 DL	5 DL
Valaisanne	4-	5-	7.50-
Valaisanne Blanche	4.20-	5.20-	7.80-
Brooklyn IPA	4.80-	5.80-	8.30-

BIÈRES BOUTEILLES

Bière de Cave	33 cl	6.50-
Juicy IPA	33 cl	7-
Chouffe	33 cl	8-
L'échappée	37,5 cl	8-

MULLET TEA citron / pêche 7-

DIGESTIFS

DIGESTIVES

Génépi	2 cl	6.70-
Abricotine	2 cl	6.70-
Williamine	2 cl	6.70-
Kirsch	2 cl	6.70-
Vieille Prune	2 cl	6.70-
Grappa Fior Di Vite	2 cl	6.70-
Limoncello	4 cl	7.00-
Amaretto	4 cl	7.00-
Bailey's	4 cl	7.00-

VINS AU VERRE

WINES BY THE GLASS

BLANCS	1 DL	ROUGES	1 DL	ROSÉ	1 DL
Fendant	4.50-	Gamay	4.80-	Rosé	5-
Petite Arvine	6.50-	Pinot Noir	5.50-		

VINS ROUGES

Gamay - Vin du Patron 50 cl 24-
Leon By Chai du Baron

Pinot Noir - Père Mayor 75 cl 35-
Domaine des Crêtes

Cornalin - Maître de Chai 75 cl 62-
Provins

Assemblage - Merlot & Diolinoir 75 cl 39-
Leon By Chai du Baron

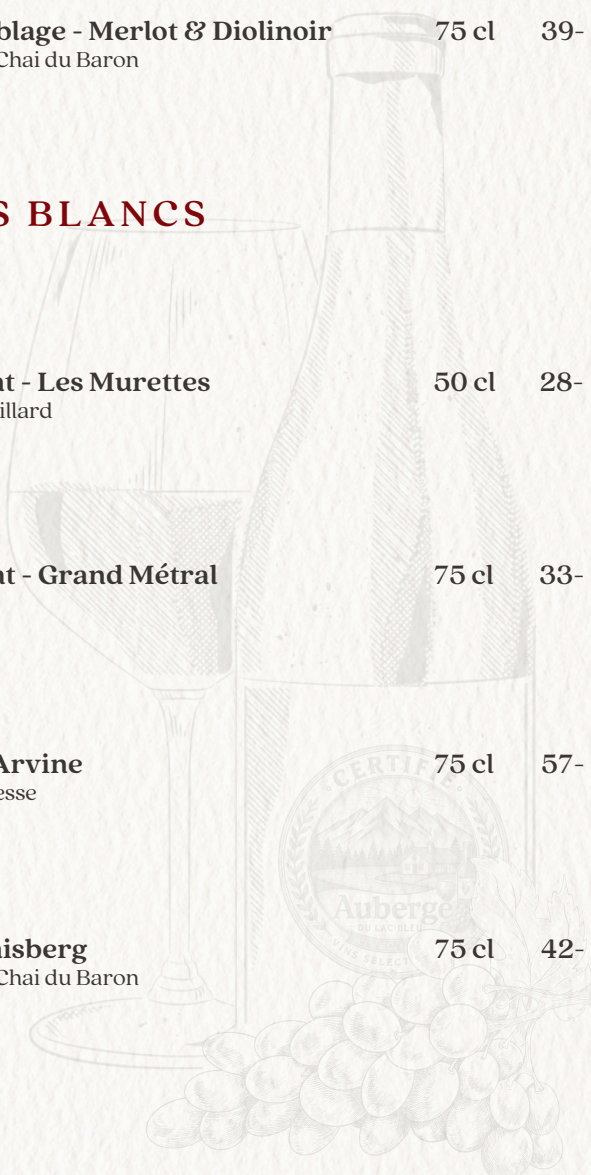
VINS BLANCS

Fendant - Les Murettes 50 cl 28-
Maison Gillard

Fendant - Grand Métral 75 cl 33-
Provins

Petite Arvine 75 cl 57-
Gérald Besse

Johannisberg 75 cl 42-
Leon By Chai du Baron



VINS AU VERRE

ROUGE

Gamay 5-
Provins

Pinot Noir 5.80-
Maison Gillard

BLANC

Fendant 4.80-
Provins

Petite Arvine 7-
Domaine des Crêtes

ROSÉ

Oeil de Perdrix 5-
Domaine des Crêtes

