

CARTE DE L'AUBERGE DES BORNES



ENTRÉES

	PETITE	GRANDE
SALADE MECHOUIA, BUFALLA (Poivron cuit, tomate persil, coriandre, oignon)	12 €	16 €
ŒUF PARFAIT (Sur une crème de petit pois et lard paysan)	12 €	16 €
SALADE FAÇON CÉSAR (Poulet grillé au basilic, ail, radis, concombre, parmesan, pickles oignons rouges, tomates)	15 €	19 €
TERRINE DE TRUITE FUMÉE EN GELÉE (Légumes du soleil courgette, aubergine)	14 €	19 €
SALADE DE L'ÉTÉ (Terrine et salade méchouia)		20 €



PLATS

PAVE DE BŒUF SAUCE MORILLES (Frites ou gratin de pommes de terre et légumes)	30 €
CARRE DE PORC FERMIER GRILLE, SAUCE CHARCUTIÈRE (Petits légumes grillés rôtis et pommes de terre rôties)	20 €
FILET DE POULET ENTRELARDE (Farcé de fromage de chèvre, sauce chimichuri, pommes de terre rôties)	20 €
FILET DE TRUITE (Sauce provençale aux câpres, compotées de légumes du soleil, et écrasé de pomme de terre)	29 €
TARTARE DE BŒUF (Salade et frites, persil, oignons rouges, jaune confit)	21 €
BOL DE SALADE POUR 2 PERS	3 €
BOL DE LÉGUMES, GRATIN OU FRITES	5 €

L'origine de nos viandes est 100 % française. Notre porc provient du GAEC La Maison Rouge à Groisy

LES PLANCHES

Planche de charcuterie artisanal Salaison Chapel pour 2 pers	20 €
Planche de charcuterie et fromage	24 €

MENU ENFANT

Hamburger ou cordon bleu servis avec des frites et une salade verte et une boule de glace	11 €
---	------

LES PLATS CI-DESSOUS POUR UN MINIMUM DE 2 PERS :



PIERRADE (Volaille, poitrine artisanale, bœuf, filet mignon de porc) 33 €/ PERS
Accompagnements au choix : Salade, frites ou gratin de pommes de terre et sauces

FONDUE BOURGUIGNONNE DE BŒUF 30 €/ PERS
Accompagnements au choix : Salade, frites ou gratin de pommes de terre et sauce

SPECIALITES SAVOYARDES

RACLETTE nature ou fumée OU REBLOCHONNADE 26 €/ PERS
(Pommes vapeur, assortiments de charcuterie, salade verte)

FONDUE NATURE et salade verte 24 €/ PERS

FONDUE AUX CÈPES et salade verte 26 €/ PERS

FROMAGES

Assiette de fromages du plateau des bornes 8 €/ PERS
Fromage blanc crème et/ou coulis de fruits rouges 4 €/ PERS

DESSERTS prix par personne

Suggestions (Voir l'ardoise)
VERRINE DES BORNES 9 €

(Crème anglaise, meringue, framboises, glace vanille & framboises, chantilly)

COUPE ÉCUREUIL 9 €

(Glace noisettes & vanille, noisettes torréfiées, crumble noisettes et chantilly)

VACHERIN 9 €

CAFÉ GOURMAND 10 €

(4 mini desserts qui reprennent nos suggestions)

THÉ OU INFUSION GOURMANDE 12 €

(4 mini desserts qui reprennent nos suggestions)

COUPE FORET NOIRE (glace amarena, chocolat, griottes au kirch) 11 €

COUPE COLONEL (VODKA, 1 boule de glace citron) 10 €

COUPE WILLIAMINE (eau de vie de poire, glace poires) 10 €

GLACES & SORBETS

(Chocolat, café, vanille, Rhum raisin, amarena, noisettes)

Sorbets : fraise, framboise, citron, poires

1 BOULE : 3.60 €

2 BOULES : 6.90 €

3 BOULES : 9.60 €

