

L'Usine Aigle

RESTAURANT · BAR · LOUNGE

SUGGESTIONS DU CHEF

Pointes de filet de Bœuf (U) sautés

sauce morilles, servie avec tagliatelles
et légumes de saison
31.-

Vol-au-vent de roesti

farci de raclette bio du Valais AOP
servie avec une salade fin mesclun
23.- Avec supplément viande séchée (VS) + 3.50

Papet vaudois

« fondue de porreau aux patates »
accompagné d'une saucisse au chou IGP
25.-

La choucroute façon L'Usine

Servie avec des pommes de terre nature,
Aiguillette de bœuf bouilli, saucisson, vienne,
carré de porc, lard et saucisse fumées
le tout d'origine Suisse
26.50

Burger du printemps

Bun de maïs garni avec steak haché de veau (CH)
asperges vertes, cœur de laitue, lard grillé et
fromage frais aux herbes
Servie avec frites du terroir Valaisan
28.-

Burger « Valaisan »

Burger avec un steak haché de vache d'Hérens de 180 gr.
bun rustique à la farine bio, raclette du Valais AOP bio
dip au miel fumé, oignons confits, lardons grillés, tomate salade de
roquette et frites du terroir Valaisan
accompagné d'une salade mûlée
29.50

Gnocchi sautés

servi avec légumes, garnie de roquette, tomates cherrys,
jambon cru (CH), copeaux de parmesan, mélange de noix rôties et
huile aromatisée à la truffe
28.50

← INFO ALLERGÈNE

ENTRÉES ET SALADES

| | ENTRÉE | PLAT |
|---|--------|-------|
| Salade verte | 7.50 | 10.- |
| Salade mûlée | 8.50 | 15.50 |
| Crème de Courge Butternut façon capuccino grissinis au jambon cru de sanglier | 12.- | 17.50 |

Salade « César »

salade de laitue aux copeaux de parmesan et poulet grillé (DK) 22.-

Tartare de saumon (N) cru

sur une écrasée d'avocat, mesclun à l'huile d'olive citronnée 31.50

Asperges blanches du Valais tièdes

Au jambon cru du « Château de Chillon » et parmesan,
Petite saladine à l'œuf haché 18.00 30.50

LES PÂTES

Penne de l'Usine

sauce crème avec tomates cherry séchées, basilic et champignons 22.50

Ravioli farci de ricotta et épinards

sauce tomate au basilic, garnie de roquette, tomates cherry,
pignons grillés et copeaux de parmesan 23.50

Tagliatelles aux gambas (WN)

sauce curry rouge et lait de coco 27.00

COUP DE CŒUR

Nez Noir Rouge

AOC Valais 2020

Assemblage de Merlot, Syrah et Gamaret

1 dl 6.90 Bt. 47.-

Famille Rouvinez, Sierre



NOTRE CARTE DES VINS

Exposition
" vachement sympa "
Peintures de
Cécile Dauriac-Vuibert



RESTAURANT L'USINE

Restaurant - bar

Lounge

www.lusineaigle.ch



www.facebook.com/lusineaigle

CH - 1860 Aigle

Tél. +41 (0)24 468 44 08

mail:lusineaigle@gmail.com

Les Steaks « 200 g »

Servi avec frites terroir du Valais
beurre de l'Usine et salade de saison

| | |
|----------------------|-------|
| - Porc de la Gruyère | 23.- |
| - Cheval (URY) | 26.50 |
| - Bœuf (CH) | 27.- |

LE PLAT GOURMAND

Tartare de bœuf (CH)

de l'Usine, frites, salade mûlée
petite 150g 34.00
grande portion 200 g 36.50

À LA „PLANCHA“

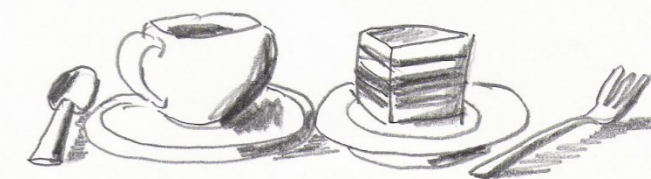
SERVI AVEC LÉGUMES ET FRITES

| | |
|-------------------------------------|-------|
| Filet de bœuf* (URY/CH) | 41.50 |
| Entrecôte de bœuf * (URY/CH) | 36.50 |
| Entrecôte de cheval* (URY) | 30.- |

*au choix :

Sauce poivre ou beurre de l'Usine
Sauce morilles supplément 5.-

LA CARTE DES DESSERTS



SCAN ME