

La carte



Midi

ENTRÉES ET SALADES

	ENTRÉE	PLAT
Salade verte	7.50	10.-
Salade mêlée	8.50	15.50
Salade « César »		22.-
salade de laitue aux copeaux de parmesan et poulet grillé (BR/ DK)		
Capuccino d'asperge aux morilles	15.50	22.50
Grissini aux jambon cru du « Château de Chillon »		
Asperges blanches du Valais tièdes	18.00	30.50
Au jambon cru du « Château de Chillon » et parmesan, Petite saladine à l'œuf haché		
Tartare de saumon (N) cru		31.50
sur une écrasée d'avocat, mesclun à l'huile d'olive citronnée		

LES PÂTES ET RISOTTO

Penne de l'Usine		22.50
sauce crème avec tomates cherry séchées, basilic et champignons		
Tagliatelles aux gambas (WN)		27.00
sauce curry rouge et lait de coco		
Risotto aux asperges verte et morilles fraîches		29.50
Servi avec tomates cherry confites, roquette, copeaux de Parmesan et jambon cru du « Château de Chillon »		

LES PLATS GOURMANDS

Tartare de bœuf (CH) de l'Usine, frites, salade mêlée		
petite 150g ou	34.00	
grande portion 200 g	36.50	
À LA „PLANCHA“ SERVI AVEC LÉGUMES ET FRITES		
Filet de bœuf* (UY/ AR)	41.50	
Entrecôte de bœuf* (UY/ AR)	36.50	
Entrecôte de cheval* (CAN)	28.50	
*Au choix : sauce poivre ou beurre de l'Usine, sauce morilles supplément	5.-	

Coup de cœur de la cave



Assemblage Mont d'Or 2018

Diolinoir, Gamaret & Ancellotta AOC Valais
Domaine du Mont d'Or SA, Sion

1 Dl. 6.- BT. 75 cl 41.-

NOTRE CARTE DES VINS



SCAN ME

SUGGESTIONS DU CHEF

Burger du printemps

Bun à l'ail des ours garni avec steak haché de veau (CH), asperges vertes, cœur de laitue, lard grillé et fromage frais aux herbes
Servie avec pommes nouvelles rissolées

31.-

Burger « classique »

Bun au seigle garni avec steak haché de bœuf du Pays de Vaud, fromage à raclette, salade, tomates, oignons confits, concombres et lard grillé servi avec frites terroir du Valais et une salade mêlée

22.50

Suprême de poularde jaune (FR)

Sauce aux morilles à la crème
Asperges blanches du Valais et tagliatelles fraîches au beurre

31.50

Filet d'omble chevalier grillé (IS)

Sauce hollandaise parfumée à l'aneth
Pommes nouvelles rissolées
Duo d'asperges du Valais étuvées

36.50

Crevettes black Tiger des étangs de mangroves (VN) bio sautés

À l'ail des ours, tomates cherry confites et morilles fraîches et Risotto crémeux accompagné de roquette et copeaux de vieux fromage « Boule de Belp » affiné au sel de l'Himalaya

38.50

Bon Appétit!

Les Steaks « 200 g »

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

- Porc de la Gruyère	23.-
- Cheval (ESP/ CAN)	25.-
- Bœuf (CH)	27.-

DESSERTS MAISON

Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs	13.-
Tiramisu aux fraises et basilic	12.50
Crème brûlée à la rhubarbe	13.50
Accompagnée d'un sorbet fraise mentholée	
Moelleux au chocolat	14.50
Cœur coulant caramel beurre salé confit, sorbet framboises	

LES GLACES ARTISANALES DES ALPES

Glaces :

VANILLE
STRACCIATELLA
CHOCOLAT DES CARAÏBES
AU SEL DE GUÉRANDE
CAMEL
CAFÉ
COCO
PISTACHE
CAMEL AU BEURRE SALÉ
BULGARE (YAOURT)
CANNELLE

Sorbets :

ABRICOT
FRAISE MENTHOLÉE
FRAMBOISE
CITRON
PÊCHE DES VIGNES
PASSION
ORANGE

La boule : 4.-
Chantilly : 1.70

Veillez utiliser votre SocialPass App pour scanner ce QR-Code afin de vous conformer à la réglementation, merci pour votre collaboration et nous vous remercions de votre visite !



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