

La carte

ENTRÉES ET SALADES

	ENTRÉE	PLAT
Salade verte	7.50	10.-
Salade mêlée	8.50	15.50

Salade « César » 20.50
salade de laitue aux copeaux de parmesan et poulet grillé (BR/ DK)

Salade « Grecque » 19.50
Fromage fêta (chèvre et brebis) avec olives noir, oignons rouge, concombre, tomates cherry, poivrons sur un lit de laitue romaine

Salade de fin mesclun 22.50
et ses croûtons de chèvre chaud et lardons (CH) grillés

Tartare de saumon (N) cru 30.50
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) 26.00
sauce curry rouge et lait de coco

Risotto aux bolets et tomates cherry confites 28.00
servi avec salade roquette et copeaux de Parmesan

LES PLATS GOURMANDS

Rumsteak de bœuf (UY/AR) 28.50
beurre de l'Usine, servi avec légumes du jour et frites

Roastbeef (CH) 29.50
servi avec sauce tartare, frites et salade mesclun

Tartare de bœuf (CH) de l'Usine, frites, salade mêlée
petite 150g ou 33.50
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

ROSÉ

" CUVÉE E. OBRIST N° 1 "
GAMARET, GARANOIR, AOC VAUD

OBRIST
ARTISANS DU VIN DEPUIS 1854

1 Dl. 5.20

BT. 75 cl 35.-

L'Usine Aigle

RESTAURANT · BAR · LOUNGE

SUGGESTIONS DU CHEF

Salade du « Boucher »

Steak de porc (CH) grillé, beurre de l'Usine sur un lit d'assortiment de salade quartier de melon et croquettes de roesti 24.50

Burger de Veau

«VITELLO TONNATO»

Burger servi avec un steak haché de veau (CH) maison bun au maïs, mayonnaise au thon, garni d'oignons rouges, caprons, tomates, roquette, salade de tomates cherry, concombres, céleri branche et diverses graines sautées
Vinaigrette chili - mangue

29.-

Tagliata di manzo

Pavé de bœuf (CH) sur un lit de roquette arrosé d'huile d'olive à la saveur de truffe blanche, tomates cherry et copeaux de Parmigiano servi avec frites du terroir 30.50

Carpaccio de bœuf (CH) arrosé d'huile d'olive

Aux copeaux de vieux fromage « boule de Belp » affiné à l'ail et sel de l'Himalaya, garni de roquette servi avec frites du terroir 30.50

Steak de thon de l'océan Indien mi-cuit

SERVI À LA FAÇON NIÇOISE

Sur lit de laitue romaine, d'haricots, poivrons, concombres, tomates et olives noires accompagné de pommes de terre rissolées 35.-

Bon Appétit!

Midi

DESSERTS MAISON

ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS 12.-

Le véritable «cheese-cake» New-yorkais 13.-
coulis de fraises au poivre rose

Crème brûlée à la figue 13.50
Accompagnée d'une glace vanille

Tiramisu aux marrons 14.-
Compote de mirabelle au whisky pur malt

MOELLEUX AU CHOCOLAT 15.-
Et son cœur coulant aux framboises servi avec une glace coco

LES GLACES ARTISANALES DES ALPES

Glaces :

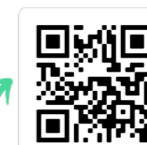
VANILLE
STRACCIATELLA
CHOCOLAT-
DES CARAÏBES AU SEL DE GUÉRANDE
CARAMEL
CAFÉ
COCO
PISTACHE
CARAMEL AU BEURRE SALÉ
BULGARE (YAOURT)
CANNELLE

Sorbets :

ABRICOT
FRAISE MENTHOLÉE
FRAMBOISE
CITRON
PÊCHE DES VIGNES
PASSION
ORANGE SANGUIN

La boule : 4.-
Chantilly : 1.70

INFO ALLERGÈNE



Scan me



CARTE DES VINS

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

