

# La carte

## ENTRÉES ET SALADES

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

**Salade «Caprese»** 21.50

Tomates « Marmande » Mozzarella di bufala Campana DOP sur lit de roquette et basilic frais

**Salade « César »** 22.-

salade de laitue aux copeaux de parmesan et poulet grillé (BR/ DK)

**Salade de fin mesclun** 23.-

et ses croûtons de chèvre chaud arrosé de miel et lardons grillés

**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

## 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 L'ETE



## Rosé Cuvée E. Obrist N°1

Assemblage de Garanoir et Gamaret

AOC Vaud 2018 / Obrist SA, Vevey

1 dl 5.60

Bt. 75 cl 39.-



## NOTRE CARTE DES VINS

# L'Usine Aigle

RESTAURANT · BAR · LOUNGE

## SUGGESTIONS DU CHEF

### Émincé de foie de veau (CH) sauté

arrosé au vinaigre de framboise et huile d'olive

sur un lit de salade de fin mesclun

tomates cherry et croquettes de roesti

30.50

### La Tomme Fleurette de Rougemont tiède

Arrosée d'huile d'olive à la saveur de truffe, lit de salade

Pommes nouvelles rissolées au cumin

24.50

### Salade du « Boucher »

Steak de porc (CH) grillé, beurre de l'Usine

sur un lit d'assortiment de salade et quartier de melon

servie avec des croquettes de roesti

24.50

### Roastbeef (CH)

servi avec sauce tartare, frites terroir du Valais

et salade mesclun

29.50

### 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

### Steak de thon 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.-

### Steak de bœuf (CH) façon tagliata

Sur un lit de roquette, copeaux de parmesan

Tomates confite et frites du terroir du Valais

31.-

# Midi

## 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  
CANNELLE  
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

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

Bon Appétit!