

LES ENTRÉES

Buisson de salade « Fin mesclun »	8.-
Crudités de saison automnale	11.-
Capuccino d'asperge aux morilles	16.50
Grissini aux jambon cru du « Château de Chillon »	
Asperges blanches du Valais tièdes entrée 18.50 plat 32.50	
Au jambon cru du « Château de Chillon » et parmesan, Petite saladin à l'œuf haché	
Salade croustillante au magret de canard fumé	15.50
Salade composée aux œufs de cailles, tomates cherry, agrumes, pommes, raisins secs et mélange de graines sautées	
Carpaccio de bœuf (CH)	19.-
Arrosé d'Huile de Noix, aux copeaux de vieux fromage «boule de Belp » affiné à l'ail et sel de l'Himalaya, roquette	
Foie Gras (BG) mariné au porto et cognac	25.50
Chutney à la figue, pignons et limette, brioche au beurre	

SPÉCIALITÉ DE L'USINE

TARTARE DE BŒUF (CH) DE L'USINE

Coupé au couteau servi avec	
Toasts, frites du terroir et salade mêlée	
150gr. de viande	200gr. de viande
35.-	37.-

En supplément

Copeaux de foie gras, parmesan et roquette
Aux saveurs d'huile d'olive à l'essence de truffe blanche
d'été
+ 9.50

SUR DEMANDE, NOUS VOUS SERVONS POUR LE TARTARE
DES TOASTS SANS GLUTEN NI LACTOSE
N'HÉSITEZ PAS À VOUS FAIRE CONSEILLER PAR NOTRE PERSONNEL
+2.50



SCAN ME

CARTE DES

DESSERTS

L'Usine Aigle

RESTAURANT · BAR · LOUNGE

DE LA TERRE

Risotto aux asperges vertes et morilles fraîches

Tomates cherry confites, roquette, copeaux de parmesan et jambon
Cru du « Château de Chillon »
31.50

Caille (F) désossée farcie au foie gras

Sauce aux morilles à la crème
Asperges blanches du Valais et tagliatelles fraîches au beurre
42.50

Pointes de filet de bœuf (CH) et ragout d'asperges vertes sautées

Gratinées au beurre de café de Paris
Risotto crémeux accompagné de roquette et copeaux de vieux
fromage « Boule de Belp » affiné au sel de l'Himalaya
42.50

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 pommes nouvelles rissolées
32.-

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 terroir du Valais
accompagné d'une salade mêlée
32.50

EXPOSITION

" vachement sympa "
Peintures de Cécile Dauriac-Vuibert

RESTAURANT L'USINE

Restaurantbar
Lounge
www.lusineaigle.ch



www.facebook.com/lusineaigle

CH – 1860 Aigle
Tél. +41 (0)24 468 44 08
mail:lusineaigle@gmail.com

L'INCONTOURNABLE

ENTRECÔTE DE BŒUF 200 G (CH/URY)
AU CAFÉ DE PARIS GRATINÉ
Purée de panais et jardinière de légumes
Frites terroir du Valais
42.-

DE LA MER

Dos de cabillaud Skrei (N) grillé

Sauce hollandaise parfumée à l'aneth
Pommes nouvelles rissolées
Duo d'asperges du Valais étuvées
37.50

Crevettes black Tiger (VN) bio sautées

À l'ail des ours, tomates cherry confites et morilles fraîches
risotto crémeux accompagné de roquette et copeaux de vieux fromage
« Boule de Belp » affiné au sel de l'Himalaya
39.50

Tagliatelles aux Gambas (VN) grillées

Sauce curry rouge et lait de coco
29.50

DE LA PLANCHA

Filet de bœuf (CH/URY)	45.-
Entrecôte de bœuf (CH/URY)	38.50
Entrecôte de cheval (URY)	30.-
Au choix : Sauce poivre ou beurre de l'Usine	
Sauce morilles en supplément	5.50

Les grillades de la plancha sont accompagnées de
légumes et frites du terroir du valais

Coup de coeur

ASKA BOLGHERI ROSSO DOC 2015
Assemblage de Cabernet sauvignon et Cabernet franc, 8 mois de barrique
CASTELLO BANFI, POGGIO ALLE MURA, MONTALCINO

1 dl 8.60 / Bt. 75 cl 60.-

CARTE DES VINS



SCAN ME