

La carte

LES ENTRÉES

	Entrée *	Plat principal
Buisson de salade fin mesclun	8.-	17.50
Salade Mêlée	10.-	21.50
Croustillant au crottin de chèvre	16.50	27.50
Aux pommes, miel et noix de pécan arrosé d'huile d'olive et basilic sur un lit de roquettes aux tomates chéries		
Carpaccio de bœuf (CH)*	18.-	28.50
Aux copeaux de vieux fromage «boule de Belp» affiné à l'ail et sel de l'Himalaya, salade de roquette et huile d'olive vierge		
Roastbeef (CH) Servi froid*		32.-
Avec sauce tartare Salade de fin mesclun, quartiers de melon		
Foie gras au torchon Maison	24.5	32.-
Chutney de figue au pignons, citron vert et piment servi avec brioche toastée		

* Supplément frites du terroir du valais + 5.50



Coup de cœur de notre cave

Rosé Nez Noir

MERLOT, SYRAH, GAMARET

AOC Valais 2019

1 dl Fr. 6.10

Bt. 75 cl Fr. 42.00



CARTE DES VINS



SCAN ME

L'Usine Aigle

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

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
32.-

TARTARE DE BŒUF (CH) DE L'USINE

Coupé au couteau servi avec
Toasts, frites du terroir du valais et salade mêlée
150gr. de viande 200gr. de viande
34.50 36.50

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



Duo de tartare de saumon cru et fumé (N)

Sur un écrasé d'avocat au citron vert et tomates séchées, servi avec une saladine de fin mesclun au poivre rose, toast rustique aux olives
38.50 *

Tagliata di manzo

Entrecôte de bœuf (URY) sur un lit de roquette
Arrosé d'huile d'olive à la saveur de truffes blanche, tomates cherry et copeaux de vieux fromage « boule de Belp » affiné à l'ail et sel de l'Himalaya,
38.50 *

*supplément frites du terroir du Valais + 5.50

du Soir

LES PLATS

Filet de maigre de corse grillé à la plancha
Sauce vierge aux olives, caprons, tomates confites et zeste de citron vert
Pâtes «Conchiglioni» farcies à la ratatouille
38.50

Steak de thon de l'Océan Indien mi - cuit Servi à la façon niçoise

Sur lit de salade sucrine, haricots, poivrons, Concombres, tomates et olives noires, œuf cuit et oignon rouge, Accompagné de pommes de terre sautées aux épices
37.50

Coquelet (FR) désossé grillé au romarin

Sur un lit de roquette et tomates cherry confites
Jus de volaille au romarin
Pommes de terre sautées aux épices doux
37.-

Prime Irish Beef Rib Eye Steak

250g d'entrecôte parisienne d'Irlande
Beurre de l'Usine
Accompagné d'un assortiment de salade et de quartiers de melon
42.50 supplément frites du terroir du Valais + 5.50

DE LA PLANCHA

Filet de bœuf (CH/ARG)	45.-
Entrecôte de bœuf (CH/ARG)	38.50
Entrecôte de cheval (CH/CAN)	29.50
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

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

CARTE DES DESSERTS



SCAN ME