

# La carte

ENTRÉES ET SALADES	ENTRÉE	PLAT
Salade verte	7.50	10.-
Salade mêlée	8.50	15.50
<b>Crème d'asperges et morilles</b> grissinis et viande séchée	11.-	16.50
<b>Salade « César »</b> salade de laitue aux copeaux de parmesan et poulet grillé (BR/ DK)		20.50
<b>Salade de fin mesclun</b> et ses croûtons de chèvre chaud et lardons grillés		22.50
<b>Tartare de saumon (N) cru</b> sur une écrasée d'avocat, mesclun à l'huile d'olive citronnée		30.50
<b>LES PÂTES</b>		
<b>Penne de l'Usine</b> sauce crème avec tomates cherry séchées, basilic et champignons		22.50
<b>Tagliatelles aux gambas (WN)</b> sauce curry rouge et lait de coco		26.00
<b>Gnocchis au basilic sauté</b> servi avec légumes, garnis de roquette, tomates cherry, jambon cru (CH), copeaux de parmesan, mélange de noix rôties et huile aromatisée à la truffe		28.50
<b>LES PLATS GOURMANDS</b>		
<b>Rumsteak de bœuf (UY/AR)</b> Beurre de l'Usine, servi avec légumes du jour et frites		28.50
<b>Crevettes géantes sautées</b> Aux morilles, tomates cherry confites et à l'ail des ours Risotto crémeux et asperges vertes du Valais étuvées		36.50
<b>Tartare de bœuf (CH) de l'Usine, frites, salade mêlée</b>	petite 150g ou grande portion 200 g	33.50 36.50
<b>À LA „PLANCHA“ SERVI AVEC LÉGUMES ET FRITES</b>		
<b>Filet de bœuf* (UY/ AR)</b>		41.50
<b>Entrecôte de bœuf* (UY/ AR)</b>		36.50
<b>Entrecôte de cheval* (CAN)</b> *Au choix : sauce poivre ou beurre de l'Usine, sauce morilles supplément		28.50 5.-

Coup de cœur

## Cru Carré Rouge

Merlot, Gamaret et Pinot Noir  
AOC Valais 2016  
1 dl Fr. 5.80  
Bt. 75 cl Fr. 40.00



# L'Usine Aigle

RESTAURANT · BAR · LOUNGE

## SUGGESTIONS DU CHEF

### Burger de Veau

Burger servi avec un steak haché de veau maison  
bun au maïs, fromage raclette, roquette, tomate,  
oignon, poivron et courgette grillés  
servi avec frites et salade de légumes asiatique

28.50

### Risotto aux Asperges vertes et Morilles fraîches

Tomates cherry confites  
Servi avec roquette et copeaux de Parmesan

29.50

### Pavé de cabillaud grillé (N)

Sur un lit d'asperges vertes  
Sauce à l'ail d'ours, crème et tomate séchée

Purée de panais  
36.50

## Bon Appétit !

# Midi

## DESSERTS MAISON

<b>ASSIETTE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS</b>	12.-
<b>COUPE ROMANOFF</b> Fraises du pays- glace vanille - meringue- chantilly	13.50
<b>TIRAMISU AUX FRAISES ET BASILIC</b>	13.50
<b>CRÈME BRÛLÉE À LA RHUBARBE</b> Accompagnée d'un sorbet framboise	14.-
<b>MOELLEUX AU CHOCOLAT</b> Et son cœur coulant aux cerises confites Sorbet fraise mentholée	14.50

## LES GLACES ARTISANALES DES ALPES

### Glaces :

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

### Sorbets :

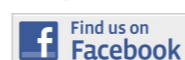
ABRICOT  
FRAISE MENTHOLÉE  
FRAMBOISE  
CITRON  
PÊCHE DES VIGNES  
PASSION  
ORANGE SANGUINE

La boule : 4.-  
Chantilly : 1.70



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