

# 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 de chez Natacha »	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		
Salade « Caprese »	17.50	28.-
Tomate et Mozzarella di bufala Campana DOP, Salade de roquette, coulis de basilic et fleur de sel		
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 rhubarbe, citron vert et piment servi avec brioche toastée		

Supplément frites + 5.50  
Coup de cœur



Rosé Nez Noir

MERLOT, SYRAH, GAMARET  
AOC Valais 2016

1 dl Fr. 6.10  
Bt. 75 cl Fr. 42.00



## CARTE DES VINS

# L'Usine Aigle

RESTAURANT • BAR • LOUNGE

## SUGGESTIONS DU CHEF

### Burger de Veau (CH) «Vitello tonnato»

Burger servi avec un steak haché de veau maison  
bun focaccina aux romarins, mayonnaise au thon, garni  
d'oignons rouges, caprons, tomates et roquettes  
Servi avec une salade de tomates cherry,  
Concombres, céleri branche et diverses graines sautées  
Vinaigrette chili mangue et frites du terroir  
32.50

### TARTARE DE BŒUF (CH) DE L'USINE

Coupé au couteau servi avec  
Toasts, pommes frites 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

### Tartare de saumon de Norvège

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  
31.50 Portion de frites + 5.-

# Bon Appétit !

INFO ALLERGÈNE



SCAN ME

# du Soir

## LES PLATS

Filet de féra du Léman 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 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.-

### Swiss Prim Beef Rib Eye Steak

250g d'entrecôte parisienne  
Beurre de l'Usine  
Accompagné d'un assortiment de salade  
et de quartiers de melon  
42.50 Portion de frites + 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 pommes frites

## CARTE DES DESSERTS



SCAN ME

## RESTAURANT L'USINE

Restaurantbar  
Lounge  
www.lusineaigle.ch



Find us on  
www.facebook.com/lusineaigle

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



SCAN ME