



AUBERGE DU PEU-PÉQUIGNOT

# Carte des mets

Chère cliente, chère client  
Bienvenue à l'Auberge du Peu-Péquignot

La carte du restaurant est élaborée uniquement avec des produits locaux issus pour la plus grande partie par nos fournisseurs du Noirmont et des environs. Nous avons le plaisir de vous proposer une cuisine « Fait Maison »

*Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde  
Willkommen in der Auberge du Peu-Péquignot!*

*Die Speisekarte des Restaurants wird ausschließlich mit lokalen Produkten zubereitet, die zum größten Teil von unseren Lieferanten aus Le Noirmont und der Umgebung stammen. Wir freuen uns, Ihnen eine «Fait Maison»-Küche anbieten zu können.*

*Tous nos produits sont frais,  
locaux et de saison*



LE PEU-PÉQUIGNOT 5  
2340 LE NOIRMONT

T: +41 32 953 14 37  
WELCOME@AUBERGEDUPEUPE.CH

WWW.AUBERGEDUPEUPE.CH

## Petite faim



### Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>	6.50
Grande salade verte <i>Grösser grüner Salat</i>	9.-
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	8.50
Grande salade mêlée <i>Grösser gemischter Salat</i>	14.-
Salade de l'Auberge Salade verte, Gruyère, Œufs de la ferme, saucisse à la tête de Moine <i>Salat Peu-Péquignot : Salat, Eier, Gruyère, Trocken wurst mit Tête de Moine</i>	14.-

### Spécialités au fromage



Fondue au Gruyère du Noirmont 50% Gruyère classique, 50% Gruyère Réserve (min. 2 personnes / <i>ab 2 Personen</i> ) par personne: 23.-	
Croûte au fromage nature <i>Käseschnitte, Natur</i>	16.-
Croûte au fromage avec 2 œufs au plat <i>Käseschnitte, mit 2 Spiegeleiern</i>	22.-
Croûte au fromage avec jambon à l'os <i>Käseschnitte mit Schinken an Knochen</i>	22.-
Croûte au fromage avec jambon à l'os et 2 œufs au plat <i>Käseschnitte, mit Schinken am Knochen &amp; 2 Spiegeleiern</i>	25.-

## Röstis et douceur de vivre

### Nos spécialités de röstis

Portion:	½	Normal
<b>Campagnard</b>		12.-
Nature / <i>Natur</i>		
<b>Auberge</b>	13.-	18.-
Fromage et jambon / <i>Käse une Schniken</i>		
<b>Cavalier</b>	13.-	18.-
Fromage et 2 œufs au plat / <i>Käse und 2 Spiegeleier</i>		
<b>Surprise</b>	13.-	20.-
Champignons de Paris, ail, oignon / <i>Champignons, Knochblauch, Zwiebeln</i>		
<b>Sportif</b>	14.-	21.-
Jambon, fromage et 2 œufs au plat / <i>Schinken, Käse und 2 Spiegeleier</i>		
<b>Sauvage</b>	18.-	29.-
Emincé de veau, sauce curry / <i>Fein geschnittenes Kalbfleisch an Currysauce</i>		
<b>Peu-Pé</b>	21.-	32.-
Emincé de filet de bœuf sauce crème / <i>Feine Rin- derfiletscheiben, Rahmsauce</i>		
<b>Magique</b>	18.-	29.-
Emincé de veau, sauce aux champignons / <i>Fein geschittenes Kalbsfleisch, Pilzsauce</i>		
<b>Valaisan</b>	24.-	
Fromage à raclette, 1 œuf au plat, viande séchée / <i>Raclettekäse, 1 Ei, Trockenfleisch</i>		
<b>Jurassien</b>	24.-	
Saucisse du Jura, Tête de Moine / <i>Wurst aus dem Jura, Tête de Moine</i>		
<b>Jambon à l'os</b>	22.-	
Jambon à l'os, röstis, légumes de saison / <i>Schinken am Knochen, Rösti, saisonales Gemüse</i>		

# Notre sélection de viande rouge de la région

## Viandes



### Steak de bœuf grillé

180 gr, beurre café de Paris maison, frites ou röstis, légumes de saison 28.-  
*Grilliertes Rind Steak 180gr, Café-de-Paris Butter, Frites oder Rösti, saisonales Gemüse*

### Entrecôte de bœuf de la région

200 gr, frites ou rösti, légumes de saison 37.-  
*Rinds- Entrecote mit röstis oder frites und Gemüse*

### Côte de bœuf aux herbes de Provence

(2 pers.) avec frites ou röstis, légumes de saison par personne: 34.-  
*Rinds-T-Bone-Steak mit Provence Kräutern (2 Personen) Frites oder Rösti, saisonales Gemüse*

### Filet de bœuf

250gr grillé, avec frites ou röstis, légumes de saison 39.-  
*Gegrilltes Rinderfilet 250gr mit Frites oder Rösti, saisonales Gemüse*

## Sauce à choix

Sauce au Pinot Noir 5.-  
*Sauce mit Pinot Noir*

Sauce café de Paris maison 5.-  
*Hausgemachte Café-de-Paris-Sauce*

Sauce aux Morilles 9.-  
*Morchelsauce*

## Carte Junior



Hamburger pur bœuf régional, frites, légumes de saison 15.-  
*Hamburger reines schweizer Rindfleisch, Frites, saisonales Gemüse*

Rösti et jambon à l'os 15.-  
*Rösti une Schinken am knochen*

Assiette de frites maison 8.-  
*Hausgemacht Frites*



# Menu local

## Salade de l'Auberge

Salade verte, Gruyère, Œufs de la ferme, saucisse à la tête de Moine  
*Salat Peu-Péquignot : Salat, Eier, Gruyère, Trocken wurst mit Tête de Moine*

## Rösti Jurassien

Saucisse du Jura et Tête de Moine AOP  
*Wurst aus dem Jura, Tête de Moine*

## Dessert à choix

42.-

## Les produits utilisés pour la préparation de ce menu proviennent des producteurs du village:

*Die Produkte, die für die Zubereitung dieses Menüs verwendet werden, stammen von Erzeugern aus dem Dorf:*

Œufs: Oppliger's Le Noirmont  
Gruyère et Tête de Moine AOP: Fromagerie du Noirmont  
Saucisse du Jura et saucisse sèche à la Tête de Moine: Boucherie Saint-Hubert Le Noirmont  
Pommes de terre: Eric Favre, Boudevilliers

*Tous nos produits sont frais, locaux et de saison*

Nos viandes proviennent de la région

**Bœuf** / Boucherie Bilat, Les Bois / Boucherie Saint-Hubert, Le Noirmont  
**Veau** / Boucherie Bilat, Les Bois / Boucherie Saint-Hubert, Le Noirmont  
**Porc** / Boucherie Bilat, Les Bois / Boucherie Saint-Hubert, Le Noirmont  
**Œufs** / Oppliger's, Le Noirmont  
**Fromages** / Fromagerie du Noirmont  
**Pommes de terre** / Eric Favre, Boudevilliers  
**Pain** / Boulangerie Le Quinquet, Les Bois





## AUBERGE DU PEU-PÉQUIGNOT

RESTAURANT AVEC GRANDE TERRASSE



STUDIOS, CHAMBRES ET DORTOIRS



ACCUEIL DE STAGES ET SÉMINAIRES



SALLE DE 100M2 POUR VOS  
ÉVÉNEMENTS



ESPACE DE SOINS



LE PEU-PÉQUIGNOT 5  
2340 LE NOIRMONT

T: +41 32 953 14 37  
WELCOME@AUBERGEDUPEUPE.CH

WWW.AUBERGEDUPEUPE.CH