



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>	7.-
Grande salade verte <i>Grösser grüner Salat</i>	9.-
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	9.-
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, Trockenwurst 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 & 2 Spiegeleiern</i>	25.-

Röstis et douceur de vivre

Nos spécialités de röstis

Portion:	½	Normal
Campagnard 		12.-
Nature / <i>Natur</i>		
Auberge	13.-	18.-
Fromage et jambon / <i>Käse une Schniken</i>		
Cavalier 	13.-	18.-
Fromage et 2 œufs au plat / <i>Käse und 2 Spiegeleier</i>		
Surprise 	13.-	20.-
Champignons de Paris, ail, oignon / <i>Champignons, Knochblauch, Zweibel</i>		
Sportif	14.-	21.-
Jambon, fromage et 2 œufs au plat / <i>Schinken, Käse und 2 Spiegeleier</i>		
Sauvage	18.-	29.-
Emincé de veau, sauce curry / <i>Fein geschnittenes Kalbfleisch an Currysauce</i>		
Peu-Pé	23.-	33.-
Emincé de filet de bœuf sauce crème / <i>Feine Rinderfiletscheiben, Rahmsauce</i>		
Magique	18.-	29.-
Emincé de veau, sauce aux champignons / <i>Fein geschittenes Kalbsfleisch, Pilzsauce</i>		
Valaisan		26.-
Fromage à raclette, 1 œuf au plat, viande séchée / <i>Raclettekäse, 1 Ei, Trockenfleisch</i>		
Jurassien		25.-
Saucisse du Jura, Tête de Moine / <i>Wurst aus dem Jura, Tête de Moine</i>		
Jambon à l'os		25.-
Jambon à l'os, röstis, légumes de saison / <i>Schinken am Knochen, Rösti, saisonales Gemüse</i>		

Notre sélection de viande rouge de la région



Menu local

Viandes



Steak de bœuf grillé

180 gr, beurre café de Paris maison, frites ou röstis, légumes de saison 28.-

Grilliertes Rind Steak 180 gr, Café-de-Paris Butter, Frites oder Rösti, saisonales Gemüse

Entrecôte de bœuf de la région

200 gr, frites ou röstis, 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 pour 2 personnes 69.-

Rinds-T-Bone-Steak mit Provence Kräutern (2 Personen) Frites oder Rösti, saisonales Gemüse

Filet de bœuf

250 gr grillé, avec frites ou röstis, légumes de saison 39.-

Gegrilltes Rinderfilet 250 gr 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

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 des Franches-Montagnes, Le Noirmont

Pommes de terre / Eric Favre, Boudevilliers

Pain / Boulangerie Le Quinquet, Les Bois

Cher client.

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Votre hôte



AUBERGE DU PEU-PÉQUIGNOT

RESTAURANT AVEC GRANDE TERRASSE



STUDIOS, CHAMBRES



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