

# CAFÉ DU COMMERCE

## RESTAURANT

### A l'apéritif

La flûte de Brut Millésimé, Henri Cruchon, Morges	Fr. 10.00
Le Kir (vin blanc - liqueur cassis)	Fr. 6.50
Le Kir Royal (champagne Laurent Perrier La Cuvée – Liqueur cassis)	Fr. 15.00

### Le vin du mois

Chaque mois, un vin à découvrir...

Le dl	Fr. 5.60
La bouteille	Fr. 42.–

### Les spécialités de la maison

Le tartare de bœuf, ses toasts-beurre ou ses frites	Fr. 38.00
L'andouillette et ses frites*	Fr. 34.00
Les tripes à la provençale et leurs pommes de terre vapeur*	Fr. 34.00
Le cassoulet (Haricots blancs, agneau, lard fumé, saucisson vaudois, chipolatas de porc)*	Fr. 40.00
La brochette de poissons (selon arrivage) flambée au pastis et son riz pilaf*	Fr. 28.00

(\*) = Un petit peu d'attente !

### Les entrées

	<i>Petit(e)</i>	<i>Grand(e)</i>
Le potage de légumes frais	Fr. 4.50	Fr. 9.00
La salade verte	Fr. 4.50	Fr. 9.00
La salade mêlée	Fr. 9.50	Fr. 14.00
La salade grecque	Fr. 13.50	Fr. 24.00
La salade de magret de canard fumé	Fr. 13.50	Fr. 24.00
La mousseline de foie gras maison	Fr. 15.00	Fr. 26.00
La salade du Commerce (Magret de canard fumé, mousseline de foie gras)	Fr. 15.00	Fr. 26.00
La terrine du chef sur lit de salade	Fr. 12.00	Fr. 21.00
Les rillettes de canard sur lit de salade	Fr. 13.50	Fr. 23.00
La corbeille du bûcheron (Assortiment de saucissons secs)	Fr. 14.00	Fr. 22.00
La viande séchée	Fr. 15.00	Fr. 25.00

# CAFÉ DU COMMERCE

## RESTAURANT

### Les menus

#### *Menu Commerce*

Le potage de légumes frais



La terrine du chef



Le plat du jour



Le dessert du jour

Fr. 39.-

#### *Menu Andouillette*

Les rillettes de canard  
sur lit de salade



L'andouillette avec ses frites



Un dessert au choix

Fr. 53.-

#### *Menu Entrecôte*

La terrine du chef

— ou —

La corbeille du bûcheron  
(assortiment de saucissons secs)

— ou —

La mousseline de foie gras maison  
(Suppl. 9.-)



L'entrecôte de bœuf à la moutarde



Son accompagnement



Un dessert au choix

Fr. 56.-

Pour nos jeunes convives ...

#### *Menu Gavroche*

Le plat du jour *ou* Le steak-frites

Fr. 20.- (avec une glace surprise) / Fr. 16.50 (sans)

# CAFÉ DU COMMERCE

## RESTAURANT

### Les viandes

Le steak de bœuf	Fr. 27.00
L'entrecôte de bœuf nature	Fr. 36.00
L'entrecôte de bœuf Beurre Maître d'Hôtel	Fr. 39.00
L'entrecôte de bœuf à la moutarde	Fr. 40.00
L'escalope de veau nature	Fr. 35.00
L'escalope de veau viennoise	Fr. 37.00

*Accompagnement au choix:*

*Frites, pâtes, riz pilaf, pommes de terre vapeur... et le légume frais du jour*

### Les filets de perches meunière

Les 120g	Fr. 29.00
Les 200g	Fr. 40.00

*Accompagnés de frites ou de pommes de terre vapeur*

### Les omelettes

Nature	Fr. 12.00
Aux fines herbes	Fr. 15.00
Au jambon	Fr. 15.00
Au fromage	Fr. 15.00

### Les végétariens

La tarte à l'oignon et sa petite salade verte	Fr. 20.00
Le légume frais du jour	Fr. 9.50
Les frites maison	Fr. 9.50
Les pâtes au beurre ou le riz pilaf	Fr. 9.50

### Le plat du jour

Fr. 20.00 le midi | Fr. 22.00 le soir & le week-end

*Origine des viandes et des poissons*

*Bœuf, veau, porc, agneau, poulet, canard (rillettes): Suisse*

*Agneau: Nouvelle-Zélande; canard (magret fumé): sud-ouest de la France*

*Perches: Russie; saumon: Norvège; loup de mer (bar): Danemark; crevettes: Thaïlande*

*Origine des œufs: Suisse*

*Si vous êtes allergique ou intolérant à certains aliments n'hésitez pas à nous le faire savoir*

# CAFÉ DU COMMERCE

## RESTAURANT

### Le fromage

L'assortiment sur assiette

Fr. 10.00

### Les vins doux

Kracher Welschriesling TBA n° 9  
La bouteille 37,5 cl

Autriche  
Fr. 96.00

Château Rieussec Sauternes  
Grand-cru Classé  
La bouteille 75cl

France  
Fr. 118.00

### Les desserts de François

La tarte(lette) aux fruits du jour	Fr. 6.00
La tarte à la raisinée	Fr. 6.00
La tarte au citron	Fr. 6.00
La crème caramel	Fr. 7.00
La mousse au chocolat noir	Fr. 9.00
La mousse au fruit du jour	Fr. 9.00
Le baba au rhum du Chef <i>(uniquement le samedi!)</i>	Fr. 9.00

### Les glaces

Le café glacé	Fr. 11.50
La coupe Danemark	Fr. 11.50
La boule de glace <i>(vanille, moka, chocolat, fraise)</i>	Fr. 4.00
La boule de sorbet <i>(framboise, citron, pruneaux, poire, abricot, pomme)</i>	Fr. 4.50
La glace Gavroche <i>(pour nos jeunes convives)</i>	Fr. 5.00
Supplément chantilly maison	Fr. 4.00
Supplément alcool ou liqueur	Fr. 5.30

### Les sorbets arrosés

Le Colonel <i>(sorbet citron, vodka)</i>	Fr. 13.00
Le trou normand <i>(sorbet pomme, Calvados)</i>	Fr. 13.00
Le pruneaux <i>(sorbet pruneaux, eau-de-vie de prune)</i>	Fr. 13.00
L'abricot <i>(sorbet abricot, eau-de-vie d'abricot)</i>	Fr. 13.00
La poire <i>(sorbet poire, eau-de-vie de poire)</i>	Fr. 13.00

# CAFÉ DU COMMERCE

## RESTAURANT

***Nos spécialités sur commande, 48 heures à l'avance!***

Minimum pour 2 ou 4 personnes selon le plat :  
La tête de veau, La langue de boeuf, Le coq au vin, Les ris de veau...

Une envie particulière? Votre plat favori, le dessert de votre enfance...

N'hésitez pas à nous en parler :  
au Café du Commerce nous exauçons (presque) tous les voeux!

Un anniversaire surprise? Un dîner en amoureux?

Une fête de famille? Un repas d'affaire? ...  
C'est au Café du Commerce qu'il faut le faire!

# CAFÉ DU COMMERCE

*« Le plus parisien des bistrots vaudois! »*

François Claveau : Chef

Lara Heer : Direction

Ouvert tous les jours sauf les dimanches et lundis

---

CAFE DU COMMERCE  
Restaurant  
5, Rue Trévelin  
CH - 1170 Aubonne