

CAFÉ DU COMMERCE
HÔTEL RESTAURANT

A l'apéritif

<i>La flûte de Brut Millésimé, Henri Cruchon, Morges</i>	10.-
<i>Le Kir (vin blanc - liqueur cassis)</i>	6.50
<i>Le Kir Royal (champagne - liqueur cassis)</i>	15.50

Le vin du mois

Chaque mois, un vin à découvrir...

<i>Le dl</i>	5.60
<i>La bouteille</i>	42.-

Les spécialités de la maison

<i>Le tartare de bœuf, ses toasts-beurre <u>ou</u> ses frites</i>	38.-
<i>L'andouillette et ses frites (*)</i>	34.-
<i>Les tripes à la provençale et leurs pommes de terre vapeur (*)</i>	34.-
<i>Le cassoulet (haricots blancs, agneau, lard fumé, saucisson vaudois, chipolatas de porc) (*)</i>	40.-
<i>La brochette de poissons (selon arrivage) flambée au pastis et son riz pilaf</i>	28.-

(*) = un petit peu d'attente !

Les entrées

	<i>Petit(e)</i>	<i>Grand(e)</i>
<i>Le potage de légumes frais</i>	4.50	9.-
<i>La salade verte</i>	4.50	9.-
<i>La salade mêlée</i>	9.50	14.-
<i>La salade grecque</i>	13. 50	24.-
<i>La salade de magret de canard fumé</i>	13. 50	24.-
<i>La mousseline de foie gras maison</i>	15.-	26.-
<i>La salade du Commerce (magret de canard fumé, mousseline de foie gras)</i>	15.-	26.-
<i>La terrine du chef sur lit de salade</i>	12.-	21.-
<i>Les rillettes de canard sur lit de salade</i>	13.50	23.-
<i>La corbeille du bûcheron (assortiment de saucissons secs)</i>	14.-	22.-
<i>La viande séchée</i>	15.-	25.-

Pour nos jeunes convives...

Menu Gavroche

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

Le plat du jour ou Le steak-frites

CAFE DU COMMERCE
HÔTEL RESTAURANT

Les menus

Menu Commerce

39.-
Le potage de légumes frais
-
La terrine du chef
-
Le plat du jour
-
Le dessert du jour

Menu Andouillette

53.-
Les rillettes de canard sur lit de salade
-
L'andouillette avec ses frites
-
Un dessert au choix

Menu Entrecôte

56.-
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 boeuf à la moutarde
Son accompagnement
-
Un dessert au choix

*La choucroute est
en vacances !*

En saison (de fin octobre à début avril)

La choucroute garnie du Commerce

<i>L'assiette</i>	27.-
<i>Le plat</i>	35.-
<i>La Royale (au Champagne)</i>	45.-

CAFE DU COMMERCE
HÔTEL RESTAURANT

Les viandes

<i>Le steak de bœuf</i>	27.-
<i>L'entrecôte de bœuf nature</i>	36.-
<i>L'entrecôte de bœuf Beurre Maître d'Hôtel</i>	39.-
<i>L'entrecôte de bœuf à la moutarde</i>	40.-
<i>L'escalope de veau nature</i>	35.-
<i>L'escalope de veau viennoise</i>	37.-

Accompagnement au choix :

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

Les filets de perches meunière

<i>Les 120g</i>	29.-
<i>Les 200g</i>	40.-

Accompagnés de frites ou de pommes de terre vapeur

Les omelettes

<i>Nature</i>	12.-
<i>Aux fines herbes</i>	15.-
<i>Au jambon</i>	15.-
<i>Au fromage</i>	15.-

Les végétariens

<i>La tarte à l'oignon et sa petite salade verte</i>	20.-
<i>Le légume frais du jour</i>	9.50
<i>Les frites maison</i>	9.50
<i>Les pâtes au beurre <u>ou</u> le riz pilaf</i>	9.50

Le plat du jour

20.- le midi

22.- 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

CAFE DU COMMERCE
HÔTEL 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 bœuf,
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 vœux !

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 !

CAFE DU COMMERCE

« Le plus parisien des bistrotts vaudois ! »

-

François Claveau : Chef

Olivier Ferry : Direction

- Ouvert tous les jours sauf les dimanches et lundis -

Le Café du Commerce c'est aussi un hôtel (A STREET ART HOTEL)

L'Hôtel du Commerce est le lieu rêvé pour une escapade en pays vaudois.

Des obligations professionnelles, une visite à votre famille, ou l'envie de découvrir notre merveilleuse région, autant de raisons de séjourner dans notre établissement.

Un accueil familial, des chambres confortables, calmes et cosy, une situation en plein bourg historique d'Aubonne, vous permettront de faire de votre séjour un moment de douceur et de découverte.

CAFE DU COMMERCE

Hôtel-Restaurant

5. Rue Trévelin

CH - 1170 Aubonne



CAFE DU COMMERCE
HÔTEL RESTAURANT

Le fromage

L'assortiment sur assiette 10.-

Le vin doux

Le Passerillé, Henri Cruchon	Le dl	16.-
Morges	La bouteille 37,5 cl	55.-

Les desserts de François

La tarte(lette) aux fruits du jour	6.-
La tarte à la raisinée	6.-
La tarte au citron	6.-
La crème caramel « de Paulette »	7.-
La mousse au chocolat noir	9.-
La mousse au fruit du jour	9.-
Le baba au rhum du Chef (<u>uniquement le samedi !</u>)	9.-

Les glaces

Le café glacé	11.50
La coupe Danemark	11.50
La boule de glace (vanille, moka, chocolat, fraise)	4.-
La boule de sorbet (framboise, citron, pruneaux, poire, abricot, pomme)	4.50
La glace Gavroche (pour nos jeunes convives)	5.-
Supplément chantilly maison	4.-
Supplément alcool ou liqueur	5.30

Les sorbets arrosés

Le Colonel (sorbet citron, vodka)	13.-
Le trou normand (sorbet pomme, Calvados)	13.-
Le pruneaux (sorbet pruneaux, eau-de-vie de prune)	13.-
L'abricot (sorbet abricot, eau-de-vie d'abricot)	13.-
La poire (sorbet poire, eau-de-vie de poire)	13.-