

**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.-

**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*



***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 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 ou 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 bistrots 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



**CAFÉ DU COMMERCE**  
HÔTEL RESTAURANT

*Le fromage*

L'assortiment sur assiette

10.-

*Le vin doux*

Le Passerillé, Henri Cruchon  
Morges

Le dl

16.-

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 (*uniquement le samedi !*)

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.-