



À la Petite Auberge de Bioley-Magnoux, une histoire de saveurs et de convivialité se raconte depuis 1954.

Des générations s'y sont retrouvées, partageant rires et traditions autour de plats emblématiques. Certains mots traversent le temps et définissent ce lieu unique : famille, convivialité, grenouilles et coquelets.

Aujourd'hui, Anna Goubin vous accueille avec passion dans cette auberge qui lui tient à cœur, tandis que le Chef Claude Heucteau donne vie à sa passion en faisant danser vos papilles.

3T by Steph est là en soutien pour organiser vos événements ici, chez vous, ailleurs et dans toute la suisse.

Bienvenue et bon appétit !

Entrées

Salade composée du moment

petite	6 CHF
grande	9 CHF

Saumon fumé Fossen, toast, beurre et câpres 14 CHF

Croute aux morilles 19 CHF

Feuilles aux champignons 15 CHF

Velouté du moment 14 CHF

Terrine de chevreuil maison 14 CHF

Plats

Cuisses de grenouilles à la provençale

Salade, frites

200g 27 CHF

350g 39 CHF

Filets de perche

Frites, salade et sauce tartare

28 CHF

Filet mignon de porc, sauce morille

Riz ou frites à choix

39 CHF

Travers de porc marinés

Frites, riz ou penne

32 CHF

Souris d'agneau façon petite auberge

Pommes grenailles

34 CHF

Penne aux morilles

32 CHF

Cœur de filet de bœuf

Frites et petits légumes

44 CHF

Sauces

Sauce échalotes ou Sauce poivrade 7.-

Sauce aux morilles 9.-

Chasse

Assiette du Braconnier <i>Mignon de cerf, chevreuil et sanglier</i>	45 CHF
Filet mignon de Chevreuil	40 CHF
Filet mignon de Cerf	42 CHF
Filet mignon de Sanglier	34 CHF
Civet de Chef	32 CHF

Accompagnement chasse

Tagliatelles ou spätzlis
Garnitures: choux de Bruxelles, chou rouge et purée de céleri

Sauces chasse

Sauce aux airelles
Sauce poivrade
Sauce au trois poivres

Menu grenouilles

en 2 services, frites, salade

45 CHF

Menu de chasse

Sur demande

Menu du jour

Entrée et plat
Lundi, mardi, jeudi et vendredi

23CHF /25 CHF

Fondues

Vigneronne ou chinoise, 5 sauces : tartare, curry, crème d'ail, cocktail et poivre
frites, salade
Sur réservation

47CHF
(À discrétion)

Desserts

Crème brûlée à la fève de tonka 	11 CHF
Café gourmand	14 CHF
Tarte du jour	11 CHF
Tiramisu	11 CHF
Flan caramel à la vanille	9 CHF
 Glaces 	 4 CHF
<i>vanille, caramel, citron vert, fraise, chocolat, café</i> <i>prix par boule</i>	
 Tarte tatin maison avec glace vanille	 14 CHF
 Coupe liégeoise (glace café)	 12 CHF

Si vous avez des restrictions alimentaires ou allergies, merci de nous en informer.



Tarte du jour, Café gourmand, Plat du jour : veuillez demander les allergènes.