



MENU TOUT BIÈRE



Vendredi 4 septembre 2026 — Dès 18h00
Une expérience gastronomique en collaboration entre
L'Auberge de la Fleur-de-Lys et la Brasserie BadFish

LA BIENVENUE

Nos fameux Crackers Maison aux Drèches de Brasserie
Réalisés avec les céréales de brassage, pour un apéritif croustillant et authentique.

Le repas sera accompagné de notre **Pain Artisanal aux Drèches**, pétri et cuit pour l'occasion.

LA TERRINE

Terrine de Campagne Maison à la Gelée Cryo IPA
Terrine artisanale agrémentée d'une gelée infusée à la bière, servie avec sa saladin aux jeunes pousses.
🍷 Accord : 1 dl de Cryo IPA (Notes tropicales)

LA MER

Cabillaud dans sa Fine Enveloppe Croustillante à la WitShark
Filets de poisson enrobés d'une pâte à frire légère à la bière blanche, frites maison et sauce tartare.
🍷 Accord : 1 dl de WitShark Blanche (Agrumes & Coriandre)

LA TERRE

L'Effiloché de Porc Braisé à l'American Stout
Épaule de porc confite dans une réduction de bière noire, jus corsé aux arômes de malt torréfié, pappardelles et bouquet de légumes de saison.
🍷 Accord : 1 dl d'American Stout (Café & Cacao)

LE FROMAGE

Le Véritable Malakoff de la Fleur-de-Lys à la BadBoy
Dôme de fromage suisse dont l'appareil est parfumé à la bière ambrée, servi croustillant.
🍷 Accord : 1 dl de BadBoy Ambrée (Caramel & Rondeur)

LA DOUCEUR

Abricots Rôtis & Sorbet Artisanal à la Sour
Abricots du pays rôtis au miel, surmontés d'un sorbet maison à la bière et son coulis acidulé.
🍷 Accord : 1 dl de Sour Abricot (Vivacité fruitée)

Prix : 65 CHF
(Le prix comprend le menu et les 5 dégustations de 1 dl de bière BadFish)

AUBERGE LA FLEUR-DE-LYS
Route de Neuchâtel 73, 1008 Prilly
Réservations : 021 647 09 09 ou tatiana.rochat@aubergedelafleurdelys.ch