



*signé*  
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE



L'AUBERGE

Votre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi.

Pour toutes réservations ou demandes d'informations :

Tél : +41 22 758 80 94 | Fax +41 22 758 80 95

[contact@laubergehg.ch](mailto:contact@laubergehg.ch) | [www.laubergehg.ch](http://www.laubergehg.ch)

*Ce sont les étudiants de l'Ecole Hôtelière Genève qui travaillent en cuisine et en salle, encadrés et formés par notre cheffe et nos responsables de salle. Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG. "L'Excellence au service d'une Profession"*

## Menu du jour

Servi du Mardi au Vendredi le midi seulement.

Entrée du jour + Plat du jour	
Plat du jour + Dessert du jour	24.-
<hr/>	
Plat du jour	19.-
<hr/>	
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	26.-



*Bœuf: Suisse / Volaille: Suisse (Genève)*

*Perches: Lac Léman (selon arrivage), Pologne / Bar: France / Crevettes: Vietnam*

*«Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.»*

Produits GR<sup>T</sup>A



L'AUBERGE VOUS ACCUEILLE POUR VOS FÊTES DE FAMILLES.  
VISITEZ NOTRE SALLE DE BANQUETS.



L'AUBERGE

## Carte des mets

### ENTRÉES

Salade Estivale	9.-
Fête de la tomate  et mousseline de burrata genevoise	16.-
Ceviche aux origines de la Cheffe	18.-
Mini-Malakoff et jeunes pousses	15.-/29.-
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, toasts et salade verte	17.-

### PLATS

Filets de perches du Léman (ou pas) meunière, pommes allumettes et salade verte*	42.-/32.-
Filet de bar snacké, sauce Romesco à l'orange, pommes de terre grenailles	35.-
Taboulé de quinoa vaudois aux légumes provençaux grillés, sauce tomate maison	23.-
Suprême de volaille  en croûte d'épices, jus court et mini ratatouille	32.-
Entrecôte de bœuf du pays grillée, sauce chimichurri	39.-
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, toasts, pommes allumettes*	30.-/36.-

*«L'astérisque (\*) signifie qu'un ingrédient de ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison».*

*Notre équipe de service se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions relatives à vos allergies ou autres restrictions alimentaires.*

Produits GRTA



L'AUBERGE VOUS ACCUEILLE POUR VOS FÊTES DE FAMILLES.  
VISITEZ NOTRE SALLE DE BANQUETS.

## Carte des gastronomes en culottes courtes

Tagliatelle fraîches  à la sauce tomate maison	12.-
Filets de perches, beurre meunière, pommes allumettes et légumes de saison*	15.-
Nuggets de poulet maison, pommes allumettes et légumes de saison*	14.-
Menu enfant : plat au choix + boule de glace et un verre de sirop au choix	15.-

## Les douceurs

Café gourmand maison	12.-
Mousse au chocolat Favarger 66% givrée	9.-
Abricot & pistache	12.-
Parfait glacé à l'absinthe de Monsieur Wanner	11.-

*« Manger quand on a faim est un plaisir simple, certes, mais toujours agréable »  
Vincent Ravalec*

*« L'astérisque (\*) signifie qu'un ingrédient de ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison »*

*Notre équipe de service se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions relatives à vos allergies ou autres restrictions alimentaires.*

Produits GRTA



L'EXCELLENCE AU SERVICE D'UNE PROFESSION.

*signé*  
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE