



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 | www.laubergehg.ch

Nos Suggestions Apéritives

Ardoise de charcuteries genevoises 	25.-
Ardoise de charcuteries genevoises  et fromages de la région	25.-

Menu du jour

Servi du Mardi au Vendredi le midi seulement.

Entrée du jour + Plat du jour	
Plat du jour + Dessert du jour	24.-
Plat du jour	19.-
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	26.-



*Bœuf: Suisse / Volaille: Suisse ou France / Veau: Suisse / Agneau: Nouvelle-Zélande / Canard : France
Thon : Océan Indien / Perches fraîches: Pologne / Grenouille : Indonésie*

«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*

Produits GRTA



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



L'AUBERGE

Carte des mets

ENTRÉES

Salade verte 	5.50.
Melon en trois façons au poivre rose	13.-
Tarte fine de tomates  , jambon cru, roquette et pesto	15.-
Carpaccio de veau, pommes granny smith et citron vert	17.-
Cuisses de grenouilles en persillade	18.-
Mini-Malakoff et salade verte 	15.-/29.-
Tartare de bœuf, toasts et salade verte 	15.-

PLATS

Thon mi-cuit croustillant, quinoa aux herbes et caponata	36.-
Filets de perches beurre meunière, pommes allumettes et salade verte  *	32.-/38.-
Cannelloni ricotta, épinards et pignons torréfiés	25.-
Pavé de bœuf beurre au vin rouge, pommes grenailles et tian de légumes	38.-
Epaule d'agneau confite à l'ail noir, pommes grenailles et caviar d'aubergine	36.-
Ballottine de volaille  à la tomate séchée et basilic, gnocchi et caponata*	34.-
Magret de canard aux fruits rouges gnocchi et tian de légumes*	36.-
Tartare de bœuf, toasts, frites et salade verte*	29.-/35.-

«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.



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



Carte des gastronomes en culottes courtes

Steak haché de bœuf  , frites et légumes de saison*	12.-
Filets de perches, beurre meunière, frites et légumes de saison*	15.-
Nuggets de poulet maison, frites et légumes de saison*	12.-
Menu enfant : plat au choix + boule de glace et un verre de sirop au choix	15.-

Les douceurs

Mousse au chocolat Favarger	10.-
Café Gourmand*	12.-
La palette de glaces et sorbets de notre maître glacier Bougainvillier	12.-
Baba à l'abricotine et compote d'abricot*	10.-
Parfait glacé à l'absinthe de Monsieur Wanner 	10.-
Tarte du jour	6.50
Assiette de fromages de la région	7.-

« 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.



L'EXCELLENCE AU SERVICE D'UNE PROFESSION.

