



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

*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"*

Nos Suggestions Apéritives

Ardoise découverte à partager 25.-
Tartare de bœuf, mini Malakoff, terrine de foie gras et velouté de topinambour

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 / Canard: France / Foie Gras: France
Pintade: France / Agneau: Nouvelle-Zélande*

Perches fraîches: Pologne, Lac Léman (selon arrivage) / St-Jacques: USA / Saumon: Suisse

«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 GRTA



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



L'AUBERGE

Carte des mets

ENTRÉES

Saumon suisse fumé maison, sauce à la moutarde  et à l'aneth, toasts et salade	18.-
Velouté de topinambours à l'huile de noisette	16.-
Terrine de foie gras maison, confit d'oignons au vin rouge et pain suédois	21.-
Poireaux vinaigrette, sauce betterave et saladine de pousses de betterave	15.-
Mini-Malakoff et salade verte	15.-/29.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonné à la française, toasts et salade verte	16.-

PLATS

Filets de perches beurre meunière, pommes allumettes et salade verte*	P :33.-/L :42.-
Saint-Jacques panées aux graines de courge et risotto à la courge	36.-
Risotto à la truffe et champagne	32.-
Magret de canard, sauce au miel  , pommes dauphines et gratin de cardons 	37.-
Suprême de pintade, beurre aux herbes, polenta crémeuse et légumes glacés	35.-
Filet de bœuf de la boucherie du Molard, sauce à la truffe, pommes dauphines et gratin de cardons 	42.-
Souris d'agneau aux 5 épices, polenta crémeuse et légumes glacés	39.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonné à la française, toasts, allumettes et salade verte*	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

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

Poire Belle-Hélène au chocolat Favarger	12.-
Café Gourmand maison	12.-
Panna cotta au pain d'épices	12.-
Tiramisu à la mandarine	12.-
Parfait glacé à l'absinthe de Monsieur Wanner	12.-
Tarte du jour	6.50
Assiette de fromages suisses	10.-

*« 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.