



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 | www.laubergehg.ch

Nos Suggestions Apéritives

Ardoise de charcuteries suisses	25.-
Ardoise de charcuteries et fromages suisses	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 / Veau: Suisse / Volaille: Suisse / Porc : Suisse
Perches fraîches: Pologne, Lac Léman (selon arrivage) / Daurade : France / Crevette : Vietnam /
Cabillaud : Norvège*

«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

Accras de morue, coleslaw maison et sauce aigre-douce	16.-
Ceviche de crevettes façon équatorienne	18.-
Velouté de courge  et chantilly au chocolat amer	15.-
Tartare de veau au paprika fumé et burratina genevoise	21.-
Crumble de chanterelles et salade verte	17.-
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*	33.-/39.-
Filet de daurade à la plancha, beurre blanc citronné, écrasé de pommes de terre vitelotte et artichauts	36.-
Risotto aux champignons	27.-
Cordon bleu maison 100% volaille  , déclinaison de maïs et sommités de brocoli	35.-
Filet de bœuf de la boucherie du Molard, sauce aux chanterelles, pommes duchesse  et côtes de bettes	42.-
Filet mignon de porc de Jussy  rôti, sauce aux pruneaux, pommes duchesse  et sommités de brocoli	38.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonné à la française, toasts, frites 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

Mille-feuilles aux deux chocolats et fève de tonka	12.-
Café Gourmand maison	12.-
La coupe de sorbets de notre maître glacier Bougainvillier*	12.-
Tarte au citron meringuée revisitée	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.