



# 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)

## 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 / Canard: France / Agneau: Irlande – Nouvelle Zélande / Dinde: Suisse / Foie Gras: France  
Perches fraîches: Pologne / Saumon: Ecosse / Féra: Lac Léman / Saint Jacques : USA /  
Crevettes : 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 Food.»*


Produits GRTA







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

## Carte des mets

### ENTRÉES

Salade verte	6.-
Sashimi de féra du lac, avocat en deux façons et mangue	19.-
Tartare de courge butternut  et sa soupe aromatisée au café	16.-
Saumon mariné à la vanille, crème acidulée et blinis maison	18.-
Terrine de foie gras pané au pain d'épices et chutney de figues, toasts briochés	21.-
Mini-Malakoff et salade verte	15.-/29.-
Tartare de bœuf, toasts et salade verte	16.-

### PLATS

Filets de perches beurre meunière, pommes allumettes et salade verte*	33.-/39.-
Saint-Jacques et crevettes snackées, orzotto  au safran et sommités de brocolis	38.-
Risotto à la truffe et au Champagne	18.-/29.-
Pavé de bœuf Rossini, purée de pommes de terre et cardons  à la moelle	45.-
Magret de canard rôti et fumé au sapin, sauce miel  , polenta croustillante et cardons sautés	38.-
Chou farci à l'effiloché de dinde aromatisée au vin doux d'Emilienne  et mousseline de pommes de terre	36.-
Agneau en deux façons à la menthe, polenta croustillante et légumes braisés	38.-
Tartare de bœuf, 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

Mousse au chocolat Favarger (Chocolat Noir 66%)	10.-
Café Gourmand*	12.-
La palette de glaces et sorbets de notre maître glacier Bougainvillier	12.-
La forêt Noire revisitée au thé matcha	10.-
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.*

Produits GRТА



L'EXCELLENCE AU SERVICE D'UNE PROFESSION.