



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 / Volaille: Suisse / Agneau: Nouvelle-Zélande / Porc: Suisse / Foie Gras: France
Perches fraîches: Pologne / Saumon: Suisse (GR) / Écrevisses: Lac Léman / 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

Salade verte	6.-
Ceviche de saumon suisse, saladine et vinaigrette au citron vert	19.-
Accras de légumes de saison et salade de fenouil à l'absinthe genevoise	16.-
Tarte fine de topinambours au lard valaisan et œuf parfait	17.-
Mille-feuille de foie gras aux poires et porto, 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.-
Dos de cabillaud Skrei snacké, écume de céleri et pomme verte, écrasée de pommes de terre  aux herbes	36.-
Poitrine de porc confite à la bière, polenta crémeuse et légumes de saison	36.-
Pavé de bœuf, sauce au chocolat pimentée, pommes paillasson aux légumes	40.-
Souris d'agneau de 12h au vin rouge genevois, polenta crémeuse et carottes fanes	38.-
Risotto au vacherin Mont d'Or	26.-
Fricassée de volaille  aux écrevisses du lac, écrasée de pommes de terre  et poireaux fondants	35.-
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 (<i>Chocolat Noir 66%</i>)	10.-
Café Gourmand*	12.-
La palette de glaces et sorbets de notre maître glacier Bougainvillier	12.-
Tiramisu à l'orange sanguine	10.-
Parfait glacé à l'absinthe de Monsieur Wanner	12.-
Tarte du jour	6.50
Assiette de fromages suisses	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.