



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

*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, aumônière chèvre et poire et
panna cotta de champignons et mousse de jambon cru*

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 style="border-top: 1px dashed #8B4513;"/>	
Plat du jour	19.-
<hr style="border-top: 1px dashed #8B4513;"/>	
Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour	26.-



*Bœuf: Suisse / Porc: Suisse / Veau: Suisse
Perches fraîches: Pologne, Lac Léman (selon arrivage) / Cabillaud: Norvège / Féra: Lac Léman*

«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

Emietté de féra du lac, vinaigrette citron vert et menthe, noix de cajou torréfiées	18.-
Carpaccio de légumes d'hiver et sauce acidulée	15.-
Aumonière de chèvre de Cartigny  et poire, saladine de rampon, vinaigrette au miel  et noisette	17.-
Panna cotta de champignons et mousse de jambon cru	16.-
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 du Léman, beurre meunière, pommes allumettes et salade verte*	42.-
Dos de cabillaud snaké, écume de céleri et pomme Granny Smith, écrasé de pommes de terre aux herbes	36.-
Wok de légumes au curry rouge et riz croustillant	26.-
Poitrine de porc  confite à la bière, gratin dauphinois et purée de panais	34.-
Blanquette de veau aux petits légumes et riz croustillant	36.-
Entrecôte de bœuf, sauce échalotes, gratin dauphinois et salade verte	38.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonné à la française, toasts, pommes 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

Tagliatelle fraîches à la sauce tomate maison	12.-
Filets de perches, beurre meunière, pommes allumettes et légumes de saison*	15.-
Nuggets de poulet maison, pommes allumettes et légumes de saison*	12.-
Menu enfant : plat au choix + boule de glace et un verre de sirop au choix	15.-

Les douceurs

Fondant au chocolat Favarger et glace vanille	12.-
Café gourmand maison	12.-
Pomme rôtie, crumble aux spéculos et cannelle, sauce caramel au beurre salé	12.-
Crème brûlée aux fruits de la passion	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.