



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

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 /
Perches: Lac Léman (selon arrivage) /Pologne*

«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 GRТА



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




L'AUBERGE

Carte des mets

ENTRÉES

Salade printanière	9.-
Velouté d'asperge verte, ricotta à la ciboulette	12.-
Mini-Malakoff et jeunes pousses	15.-/29.-
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, toasts et salade verte	17.-

PLATS

Filets de perches du Léman (ou pas) meunière, pommes allumettes et salade verte*	42.-/32.-
Tagliatelle fraîches  aux légumes du marché, crème de parmesan à l'ail des ours	23.-
Entrecôte de bœuf de pays, sauce béarnaise, pommes de terre confites	39.-
Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, toasts, pommes allumettes*	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.



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*	14.-
Menu enfant : plat au choix + boule de glace et un verre de sirop au choix	15.-

Les douceurs

Café gourmand maison	12.-
Rhubarbe & verveine	10.-
Parfait glacé à l'absinthe de Monsieur Wanner	12.-

*« 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 GRTA 

L'EXCELLENCE AU SERVICE D'UNE PROFESSION.

signé
ÉCOLE HÔTELIÈRE GENÈVE