



LA CUISINE GOURMANDE DU BISTROT DE L'AUBERGE...
POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT...

LES INCONTOURNABLES

Pâté croûte de notre Chef Léo Besnard <i>Elu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	21.-
Œufs du Lignon en mimosa, oignons frits	12.-
Cuisses de grenouille en persillade	26.- / 46.-
Quenelle de brochet, sauce Nantua	48.-
Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche	39.-
Filets de perches du lac Léman, pêchées par notre ami Michel, sauce tartare, frites	54.-
Demi-poulet suisse, rôti à la broche, salade, frites et jus de cuisson	41.-
Tartare de bœuf coupé au couteau, toast croustillant, frites, salade (180gr) 42.- ou (300gr) 68.-	

LES ENTRÉES

Gaspacho de petits pois et menthe fraîche de notre jardin	16.-
Artichauts poivrade en tempura, roquette, olives et parmesan	21.-
Ceviche de maigre aux agrumes, avocat et coriandre	24.-

POUR SUIVRE

Risotto acquerello, crémeux aux champignons, émulsion à l'ail des ours	29.-
Pavé de merlu rôti et petits pois à la française, beurre nantais	41.-
Veau suisse confit, sauce aux morilles et asperges vertes	68.-

“ A DECOUVRIR SUR NOTRE ARDOISE DU JOUR, LE MEILLEUR DU MARCHÉ
FRAÎCHEUR, SAISONNALITÉ ET SURPRISES GOURMANDES A SAVOURER ”

NOS GARNITURES EN SUPPLEMENT

Cocotte de légumes de saison	7.-	Salade verte	6.-
Riz long grain “pilaf”	6.-	Frites fraîches	8.-
Purée de pomme de terre	9.-	Pommes vapeur	7.-
Purée de pomme truffée	14.-	Linguine au beurre	9.-

LES DESSERTS

Moelleux au chocolat	14.-	Crème fermière au caramel au beurre salé	11.-
Café gourmand	17.-	Le traditionnel baba au rhum	16.-
Blanc en neige du Lignon	12.-	Profiteroles à la vanille et sauce au chocolat	12.-
Boule de glace maison	6.-	Fromage du moment	12.-

BULLES 1 dl

Cognac - Brut - Sarah Meylan	17.-
Champagne Brocard - Brut	26.-

VINS BLANCS 1 dl

Chasselas - Domaine des Balisiers - Peney	9.-
Chablis - Billaud Simon - Bourgogne	14.-

VINS ROUGES 1 dl

2023 Gamay - Domaine Comtesse Eldegarde - Satigny	9.-
2023 Crozes-Hermitage - Laurent Combier - Vallée du Rhône	14.-

VINS ROSÉS 1 dl

2024 Rosé de Lune - Domaine des Balisiers	9.-
---	-----

BIÈRES

Calvinus Blonde 33cl	9.-
Calvinus Blanche 33cl	9.-
Heineken 33cl	9.-
Placebo sans alcool 33cl	9.-

EAUX MINÉRALES

Evian 50cl	8.-
Evian / San Pellegrino 75 cl	11.-
San Pellegrino 50cl	8.-
Perrier 33cl	7.-

BOISSONS SANS ALCOL

Coca-Cola - Sprite 33cl*	7.-
Jus d'orange 25cl*	6.-
Jus d'orange pressé	10.-
Jus de fruits Opaline 25cl	8.-
Verre de lait 20cl*	3.-

BOISSONS CHAUDES

Espresso / Ristretto / Café	4.80
Double espresso	6.-
Renversé / Cappuccino	6.50
Thés - Infusions Tea Repertoire - Carouge	6.50

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers. Prix en CHF - TVA (8.1%) comprise.

Origine des viandes : Poulet SUISSE | Boeuf SUISSE | Porc FRANCE | Veau SUISSE

Origine des poissons : Perche SUISSE | Cabillaud ATLANTIQUE | Brochet SUISSE | Grenouilles INDE | Saumon ECOSSE | Merlu ATLANTIQUE | Maigre MEDITERRANEE