

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

CALENDRIER GOURMAND

LUNDI : Cuisses de grenouille en persillade 46.-	VENDREDI : Bouillabaisse, aïoli maison 62.-
MARDI : Quenelle de brochet sauce Nantua 48.-	SAMEDI : L'authentique couscous 42.-
MERCREDI : Choucroute d'Alsace 39.-	DIMANCHE : Suggestions sur ardoise
JEUDI : Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche 41.-	

LES ENTRÉES

Œufs du Lignon en mimosa, oignons frits	12.-
Velouté de chou-fleur au curry doux	16.-
Pâté croûte de notre Chef Léo Besnard <i>Elu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018</i>	21.-
Tataki de saumon d'Ecosse mariné, coriandre fraîche et sésame	24.-
Langue de boeuf servie tiède, condiment aigre-doux et croutons au beurre salé des Alpes	19.-
Poireau fondant en vinaigrette et tarama de cabillaud	18.-

POUR SUIVRE

Gratin de crozets au sarrasin, reblochon et salade verte - avec ou sans lard	34.-
Filets de perches du Léman, pêchées par notre ami Michel, sauce tartare, frites fraîches	54.-
Pavé de cabillaud rôti, haricots glacés au jus et crème à l'ail fumé	42.-
Tartare de bœuf suisse coupé au couteau, toast croustillant, frites et salade (180gr) 42.- ou (300gr) 68.-	
Ragout de joue de porc fondante, légumes d'hiver confits	44.-
Demi poulet suisse, rôti à la broche, salade, frites et jus de cuisson	41.-

- A découvrir chaque jour sur ardoise, notre suggestion de viande grillée

NOS GARNITURES EN SUPPLEMENT

Cocotte de légumes de saison	7.-	Salade verte	6.-
Riz basmati "Pilaf"	6.-	Frites fraîches	8.-
Purée de pomme de terre	9.-	Pommes grenaille	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.-
Nougat glacé	16.-	Profiteroles à la vanille et sauce au chocolat	12.-
Boule de glace maison	5.-	Fromage du moment	12.-

BULLES

Cognac - Brut - Sarah Meylan 1 dl	17.-
Champagne Brocard - Brut 1 dl	26.-

VINS BLANCS

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

VINS ROUGES

2023 Gamay - Domaine Comtesse Eldegarde - Satigny	9.-
2022 Crozes-Hermitage - Laurent Combier - Vallée du Rhône	14.-

VINS ROSÉS

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

BIÈRES

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

EAUX MINÉRALES

Evian 50cl	8.-
San Pellegrino 50cl	8.-
Perrier 33cl	7.-

BOISSONS SANS ALCOOL

Coca-Cola - Sprite 33cl*	7.-
Jus d'orange 25cl*	6.-
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.-

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