

LA CUISINE GOURMANDE DU BISTROT DE L'AUBERGE...

POUR VOUS METTRE EN APPÉTIT...

CALENDRIER GOURMAND

LUNDI : Cuisses de grenouille en persillade 46.-

VENDREDI : Bouillabaisse, aioli 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.-

Paté croûte de notre Chef Léo Besnard *Elu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018*

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

Cologny - 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.- Evian 50cl 8.-

Calvinus Blanche 9.- San Pellegrino 50cl 8.-

Heineken 33cl 9.- Perrier 33cl 7.-

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 | Bœuf SUISSE | Porc FRANCE | Veau SUISSE

Origine des poissons : Perche SUISSE | Cabillaud ATLANTIQUE | Brochet SUISSE | Grenouilles INDE | Saumon ECOSE