

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

## CALENDRIER GOURMAND

LUNDI: Cuisses de grenouille en persillade 46.-

MARDI: Quenelle de brochet sauce Nantua 48.-

VENDREDI : Bouillabaisse, aïoli maison 62.-

brooker takes hamma io.

SAMEDI: L'authentique couscous 42.-

MERCREDI: Moules marinière, frites 38.-

DIMANCHE: Suggestions à découvrir sur ardoise

JEUDI : Tête de veau à l'ancienne, sauce gribiche 41.-

# LES ENTRÉES

## POUR SUIVRE

Œufs du Lignon en mimosa	9	Ravioles du Dauphiné, gratinées au comté	32
Salade "Madeleine" brocolis, laitue, lard et gruyère	15	Souris d'agneau confite et petits légumes	56 <i>.</i> -
Pâté croûte du Chef Léo Besnard	18	Fricassée de seiche façon basquaise	36
Elu 1er prix national en France 2016, 2017 et 2018		Filets de perche meunière, sauce tartare	52 <i>.</i> -
Planche mixte à partager, charcuterie et friture	32	Tartare de bœuf suisse coupé au couteau	42
Asperges blanches "Mayo maison"	29	Escalope milanaise de volaille, frites fraiches	44
Rillettes de poisson aux herbes fraîches	16	Demi poulet rôti, jus de cuisson, salade, frites	38

### LES DESSERTS

Crème fermière caramel	11	Moelleux au chocolat	14
Baba au rhum	16	Café gourmand	17
Tiramisu	12	Coupe de fruits de saison	14
Profiteroles	14	Boule de glace maison	5

Sélection de fromage de la fromagerie Bruand 14.-

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 | Canard SUISSE | Boeuf SUISSE | Porc SUISSE | Agneau NOUVELLE-ZELANDE | Veau SUISSE Origine des poissons : Perche SUISSE | Sole VANDEE | Bar MEDITERRANEE | Brochet SUISSE | Grenouilles VIETNAM

### LA GRANDE CARTE DES VINS DE L'AUBERGE EST ÉGALEMENT DISPONIBLE

BULLES			1dl/75cl	
Cologny - Brut - Sarah Meylan Tradition Champagne Deutz brut Cla	ssic		17/65 25/125	
VINS BLANCS				
2023 Chasselas - Domaine des Balisiers - Peney			9/58	
		Cologny	70	
2023 Pinot Blanc - Domaine de la Vigne Blanche - Cologny 2023 Sauvignon Blanc 1er Cru Domaine de Beauvent - Bernex			76	
2021 Chablis - Billaud Simon - Bourgogne			95	
2023 Petite Arvine - Cave des Amandiers - Valais				
2022 Saint-Joseph - Domaine Jean Claude - Marsanne - Vallée du Rhône				
2019 Chassagne- Montrachet- Au P	ied du Mont Cha	auve, en Pimont	155	
2022 Macon-Verzé-Le Chemin Blanc			84	
VINS ROUGES				
2023 Gamay — Domaine des Balisiers — Peney				
2022 Crozes-Hermitage — Laurent		ée du Rhône	85	
2023 Cuvée de Cologny — Sarah M	eylan		75 95	
2022 Mercurey Les Coudroyes — Domaine Mia — Bourgogne				
2023 Alte Reben				
2022 Syrah — Domaine d'Esize — Côteaux de Bardonnex				
2014 La Closerie de Fourtet — St Emilion Grand Cru — Bordeaux 2021 Crozes Hermitage — Gaby — Domaine du Colombier				
2021 Crozes Hermitage — Gaby — Domaine du Colombier 2020 Gevrey Chambertin — V.V — Domaine Faiveley — Bourgogne				
2020 Château Neuf du Pape — Clos des Papes — Vallée du Rhône				
VINS ROSÉS				
2023 Côtes de Provence - Whispering	g Angel – Châte	au d'Esclans	90	
2023 Rose de Lune - Domaine des Balisiers				
2023 Côtes de Provence - L'Accent	- Clos de l'Our		1375	
BIÈRES		EAUX MINÉRALES		
Pépite Dr. Gab's 33cl	8.50	Evian 50cl	8	
Houleuse (Blanche) Dr. Gab's 33cl	9	San Pellegrino 50cl	8	
Heineken 33cl	9	Perrier 33cl	7	
Placebo sans alcool 33cl	9-			
BOISSONS SANS ALCOOL		BOISSONS CHAUDES		
Coca-Cola - Sprite 33cl*	7	Espresso / Ristretto / Café	Ч.	
Jus d'orange 25cl*	6	Double espresso	6.	
Jus de fruits Opaline 25cl	7	Renversé / Cappuccino	6.	
Verre de lait 20cl*	3	Thés - Infusions Tea Repertoire -	Carouge 6.	