

LE MENU DE
L'AUBERGE DU RAISIN

NOS ENTRÉES GOURMANDES

FOIE GRAS DE CANARD AU BASILIC ET PIMENT D'ESPELETTE <i>Kumquat et pain brioché</i>	34
ST-JACQUES SNACKÉES <i>Tarama et saladine hivernale</i>	32
ŒUF PARFAIT DE LA FERME « HAENNI » <i>Mousseline de chou-fleur et bresaola de wagyu Suisse</i>	26
HUITRE FINE DE CLAIRE N°3 MAISON « POGET »	5.5/pièce
CREVETTES BIO DE MADAGASCAR	3.5/pièce
CAVIAR PRUNIER ET SES CONDIMENTS	50gr - 89



FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE DU LAC LÉMAN selon arrivage <i>Pommes frites et salade</i>	52
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE <i>Pommes frites et salade</i>	49
CREVETTES À LA PLANCHA <i>Cime di rapa, pommes de terre nature et sauce persillée</i>	46
SAUMON À L'OSEILLE ET RIZ PILAF	38

LE MENU DE
L'AUBERGE DU RAISIN



NOS VIANDES

À LA BROCHE

LA CÔTE DE BOEUF
DE CHEZ NARDI
POUR 2 PERSONNES
68 / personne

COQUELET AU ROMARIN
TEMPS DE PRÉPARATION
30 MINUTES
42

SPARE-RIBS MARINÉS
À LA SAUCE BBQ
38

ESCALOPE VIENNOISE BY JJG
Anchois de Cantabrie
54

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL
49

LES ACCOMPAGNEMENTS
FRITES OU GRATIN DE L'AUBERGE (+6)

LES SAUCES
MOUTARDE ANCIENNE, BARBECUE,
BEURRE CAFÉ DE CULLY, BLEUE

NOS SUGGESTIONS HIVERNALES

FILET DE BŒUF ROSSINI	64
Tombée d'épinard et gratin de pomme de terre <i>Option sans truffe</i>	59
OSSO BUCO DE VEAU Gremolata et risotto à la milanaise	46

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN

DU JARDIN

RISOTTO AU CHÂTEAU DE GLÉROLLES
Trévisse tardive, noix et gorgonzola doux
32

VELOUTÉ DE TOPINAMBOUR
NOISETTE DU PIEDMONT
Crème double et truffe noir
28

SALADE HIVERNALE
Betterave rouge et jaune,
endive et filet d'oranges
14 / 18

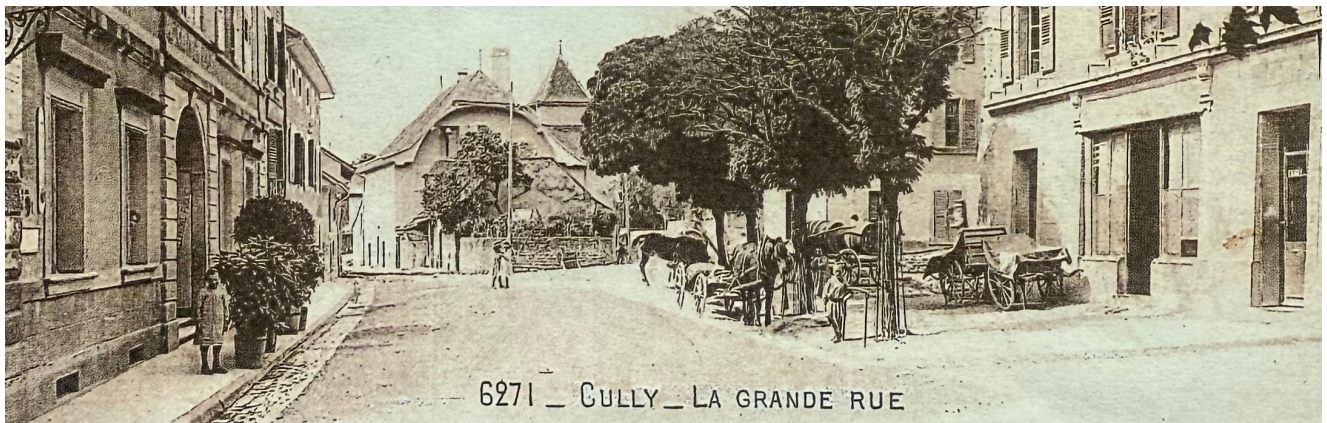
POUR NOS PLUS JEUNES

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE
servis avec frites
18

STEACK DE BOEUF
servis avec frites
18

MENU DÉGUSTATION

MINIMUM DEUX PERSONNES, UNIQUEMENT LE SOIR
110 / personne



Tous nos prix sont en Francs Suisse - TVA 8.1% incluse.
La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose. Prévenez notre salle de toutes allergies.

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN



NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS

SÉLECTIONS DE FROMAGES DU MOMENT
servi avec chutney de saison

17

NOS DOUCEURS

LES CLASSIQUES

PROFITEROLE GLACÉE
Sauce au chocolat Grand Cru
16

TIRAMISU CLASSIQUE
14

TARTE AU CITRON
MERINGUÉE
Glace fior di latte
14

AFFOGATO À L'AMARETTO
12

GLACES ET SORBETS

CARAMEL BEURRE SALÉ
VANILLE
CHOCOLAT
CAFÉ
FIOR DI LATTE
PISTACHE
NOISETTE
CITRON
GINGEMBRE
FRUITS ROUGES

5.50