

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 BOEUF ROSSINI 64

Tombée d'épinard et gratin de pomme de terre

*Option sans truffe* 59

OSO BUO DE VEAU 46

Gremolata et risotto à la milanaise

Tous nos prix sont en Francs Suisse - TVA 8.1% incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose. Prenez note de toutes allergies.

## LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN

### DU JARDIN

RISOTTO AU CHÂTEAU DE GLÉROLLES  
Trévise 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

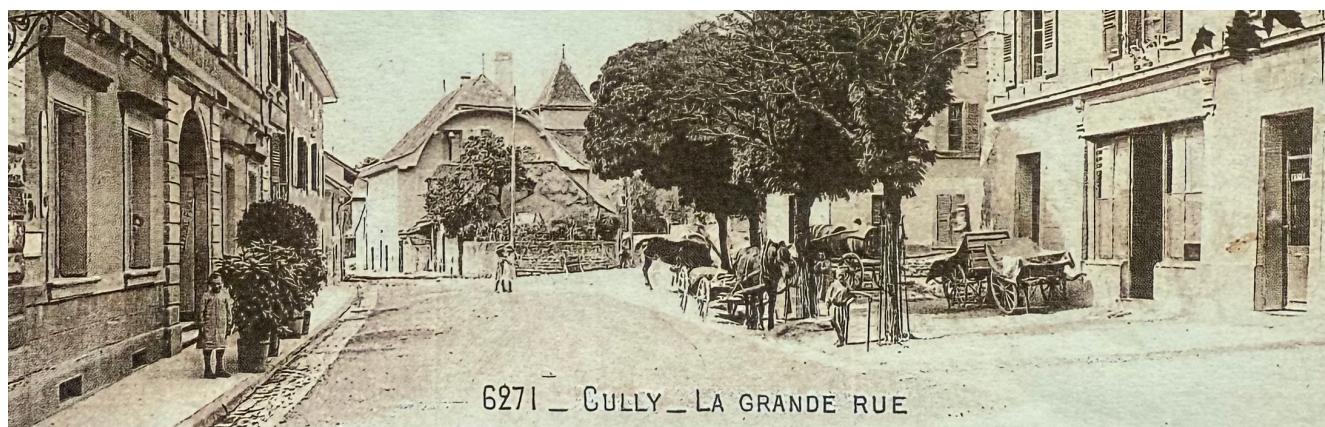
*servis avec frites*

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. Prevenez 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