












LE MENU DE  
L'AUBERGE DU RAISIN

## NOS ENTRÉES GOURMANDES

FOIE GRAS DE CANARD  	32
<i>Rhubarbe confite et brioche tiède</i>	
CEVICHE DE DAURADE	28
<i>Avocat, lait de coco au piment doux, maïs soufflé</i>	
TERRINE DE VOLAILLE 	26
<i>Trompettes-de-la-mort, chutney Vieux-Garçon, dent-de-lion</i>	
ŒUF PARFAIT DE LA FERME « HAENNI » 	24
<i>Fricassée de petits pois au lard fumé et émulsion à l'Étivaz</i>	



FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE DU LAC LÉMAN selon arrivage  	52
<i>Pommes frites et salade</i>	
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE  	49
<i>Pommes frites et salade</i>	
DOS DE CABILLAUD  	44
<i>Julienne de légumes au soja, beurre blanc à la citronnelle et riz pilaf</i>	
GRAVLAX DE SAUMON 	42
<i>Asperges blanches, sauce hollandaise et pommes de terre vapeur</i>	

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 JJ    
*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 PRINTANIÈRES

FILET DE BŒUF  59  
Déclinaison d'artichaut, polenta frite et réduction au Merlot

SOURIS D'AGNEAU  44  
Mousseline de panais, légumes printaniers

## LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN

### DU JARDIN

#### RISOTTO ACQUERELLO

Asperges vertes, crème de taleggio AOP  
et morilles  
32

#### VELOUTÉ D'ASPERGES BLANCHES

Truffe noire et crumble de noisettes  
28

#### SALADE MESCLUN

Asperges vertes, échalotes au porto  
et vinaigrette à la moutarde  
14 / 18

### POUR LES 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

### PROVENANCES DES PRODUITS


Suisse : Volaille, bœuf, veau, coquelet, perches du Léman, œufs, cochon


Norvège : Saumon, cabillaud

Grèce : Daurade

UK : Agneau

Hongrie : Foie gras

 Contient du lactose

 Contient du gluten

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

TIRAMISU DE L'AUBERGE    
14

CRÈME BRULÉE   
aux saveurs provençales  
12

TARTELETTE AU CHOCOLAT    
*Glace fior di latte*  
14

ANANAS RÔTI  
*Panna cotta, lait de coco  
et sorbet mangue*  
14

AFFOGATO À L'AMARETTO    
12

### GLACES ET SORBETS BIO

*de l'Artiste Glacier Suisse  
Kalan*

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

5.50