

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN

NOS ENTRÉES GOURMANDES

TERRINE DE FAISAN	26
<i>Foie gras, pistache et saladine au raisinet</i>	
TARTARE DE THON BALEGO	28
<i>Lait de coco au shiso, crème d'avocat et vierge de légumes croquants</i>	
GRAVLAX DE CERF 🌿	26
<i>Tartelette au poireau fondant et myrtilles frais</i>	
FLEUR D'ARTICHAUT 🥬 🌿	24
<i>Stracciatella à la truffe, roquette et tomates confites</i>	

POUR LES VÉGÉTARIENS

SALADE MESCLUN 🌿	15/19
<i>Échalote au porto, noix caramélisées et vinaigrette à la moutarde</i>	
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE 🌿 🥛	19
<i>Crème double et crumble de noisettes</i>	
RISOTTO AQUERELLO 🌿 🥛	32
<i>Bolets, crémeux au Bleuchâtel et réduction au balsamique</i>	



FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE DU LAC LÉMAN 🌿 🥛	52
<i>Pommes frites et salade</i>	
FILET DE MAIGRE 🌿 🥛	48
<i>À la grenobloise, pousses d'épinards à l'ail et pommes de terre vapeur</i>	

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN



NOS VIANDES

À LA BROCHE

LA CÔTE DE BOEUF
POUR 2 PERSONNES
67 / 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
LÉGUMES, FRITES
OU GRATIN DE L'AUBERGE (+6)

LES SAUCES
BARBECUE, BEURRE CAFÉ DE CULLY,
MOUTARDE À L'ANCIENNE,
SAUCE AU POIVRE

NOS SUGGESTIONS D'AUTOMNE

SELLE DE CHEVREUIL pour 2 personnes  70 / personne
Garniture chasse, spätzlis maison, sauce poivrade

TAGLIATELLES FRAÎCHES   38
Ragoût de sanglier et coulis au parmesan

FILET DE BŒUF  59
Salsifis au beurre, pommes de terre grenaille et jus au vin rouge

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN

POUR LES PLUS JEUNES

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE  

servis avec frites

22

STEAK DE BOEUF

servis avec frites

22

MENU DÉGUSTATION

MINIMUM DEUX PERSONNES, UNIQUEMENT LE SOIR

110 / personne

PROVENANCES DES PRODUITS

Suisse : Boeuf, coquelet, veau, perches

France : Foie gras, faisan, sanglier, maigre (Corse)

Espagne : Thon

Autriche : Cerf, chevreuil

-  Contient du lactose
-  Contient du gluten
-  Végétarien

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

19

NOS DOUCEURS

LES CLASSIQUES

TARTELETTE MONT BLANC  

sorbet cassis

14

SALADE DE FRUITS EXOTIQUES

au basilic Thai, sorbet citron

et meringue

12

CRÊME BRÛLÉE 

à la fève de Tonka, glace fior di latte

12

AFFOGATO À L'AMARETTO  

Glace vanille, crumble aux amandes

12

GLACES ET SORBETS BIO

de l'Artiste Glacier Suisse

Kalan

VANILLE 

CHOCOLAT 

FIOR DI LATTE 

PISTACHE 

CITRON BIO

CASSIS

MANGUE

5.50

 Contient du lactose

 Contient du gluten

 Végétarien

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.