

Auberge de la Mairie

Apéritifs et Champagne

Kir à la pêche de vigne, cassis ou violette	6.-
La flûte de champagne	15.-
Le déci de Viognier du Domaine des Abeilles d'Or	7.-
Le déci de Chardonnay 1er cru Château des Bois	7.-
Martini rouge ou blanc	6.-
Campari	6.-
Porto rouge ou blanc	6.-
Spritz (Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, orange)	12.-
Hugo (St Germain, citron vert, menthe, Prosecco)	14.-
Bitter rouge sans alcool	5.-

Tous les prix de la carte s'entendent en francs suisses, TVA 7.7% incluse.

Auberge de la Mairie

Menu végétarien

39.-

Salade de boulgour, légumes croquants acidulés et avocat

Risotto aux asperges

Sorbet au choix

Ces menus promotionnels ne sont pas cumulables avec la remise octroyée avec les guides gourmands




Auberge de la Mairie

Nos Menus Tartares avec salade en entrée

Tartare Thaï, choux chinois et chips de crevettes	38.-
Tartare de Bœuf au basilic, toasts et frites du terroir	38.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe, parmesan et roquette, toasts et frites du terroir	41.-
Tartare de Bœuf traditionnel, toasts et frites du terroir	37.-
Tartare de Bœuf arrosé au Brandy, toasts et frites du terroir	40.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan, toasts et frites du terroir	41.-

Auberge de la Mairie

Entrées

	Entrée	Plat
 La Salade Mixte	7.-	
 La salade de boulgour, légumes croquants acidulés et avocat	17.-	23.-
La salade de mesclun, asperges vertes et gambas poêlées, croutons, vinaigrette aux agrumes	21.-	26.-
Le carpaccio de Saumon mariné minute et son écrasé de pommes de terre tiède	22.-	
Le ceviche de thon à la mangue et coriandre, grains de maïs croquants	22.-	29.-
 Le champignon Portobello croquant, œuf parfait, roquette et sarrasin torréfié	23.-	

 PLAT VEGETARIEN

Auberge de la Mairie


Les Poissons

Mi-cuit de thon à la crème d'asperges, tomates confites et pointes d'asperges, polenta snackée	39.-
Pavé de cabillaud basse température, jus de viande aux oursins, légumes frais, cromesquis aux tomates séchées	41.-

Les Viandes

Le Filet de canette, à l'orange et fenouil, purée maison, sucrine fraîche	39.-
Le Filet de cochon de la Gruyère crème de moutarde corsée, oignons frits, cannelé de pommes de terre	38.-
La cocotte de ris de veau croustillant façon grand-mère (lardons champignons, oignons grelots, grenailles)	40.-
Le suprême de poulet basse température, jus aux oignons caramélisé, légumes et polenta snackée	38.-

Les Classiques

Le Hamburger à l'Appenzeller, Gruyère et Vacherin, frites du terroir et salade en entrée	28.-
Les Filets de perches beurre citronné, pommes paille et salade en entrée	39.-
Les Cuisses de grenouilles poêlées en persillade et pommes paille	34.-
Le Risotto au curcuma, poireaux et gambas poêlées	35.-
 Le Risotto aux asperges	29.-

 PLAT VEGETARIEN

Auberge de la Mairie

Menu découverte

Entrée, plat et dessert 68.-

Entrée et plat 58.-

Plat et dessert 49.-

Le champignon Portobello croquant, œuf parfait, roquette et sarrasin torréfié

Ou

La salade de mesclun, asperges vertes et gambas poêlées, croutons, vinaigrette aux agrumes

Ou

Le ceviche de thon à la mangue et coriandre, grains de maïs croquants

Le Filet de canette, à l'orange et fenouil, purée maison, sucrose

Ou

Pavé de cabillaud basse température, jus de viande aux oursins, légumes frais, croustilles aux tomates séchées

Ou

La cocotte de ris de veau croustillant façon grand-mère (lardons champignons, oignons grelots, grenailles)

Dessert aux choix

Ce menu promotionnel n'est pas cumulable avec la remise octroyée avec les guides gourmands

Auberge de la Mairie – Rue du Village 13 – CH-1214 Vernier

Tél +41 22 341 31 75 – info@mairie.ch – www.mairie.ch

Auberge de la Mairie

Menu enfant

Au choix

Steak haché, frites du terroir

Filets de perches, Pommes paille

Risotto du moment

Boule de glace

19.-

Auberge de la Mairie

Nos viandes et poissons sont d'origines :

France : Canard, Poulet, Cabillaud

Suisse : Bœuf, Cochon, Veau

Philippines : Thon 100% naturel

Ecosse : Saumon Label Rouge

Islande: Cabillaud

Vietnam: Gambas

Chère cliente, cher client,

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Votre restaurateur