

Auberge de la Mairie

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

Entrées

V La Salade Mixte	7.-
Velouté Dubarry, espuma et dés d'Appenzell, brisures de lard paysan	14.-
Foie gras mi-cuit au vin doux, poire à Botzi pochée aux épices, chutney et toasts briochés	24.-
V Œuf parfait bio suisse, émulsion Parmigiano Reggiano et mouillette de polenta croustillante	19.-
Gravlax de saumon Ecosse au satay, étuvée de Pak Choi, crème légère au gingembre	22.-

Suggestions

Epaule d'agneau de nos montagnes confite, fricassée de haricots coco, tomates séchées et chorizo, estragon, jus réduit	38.-
Filet de bœuf sauce Rossini, salsifis caramélisés, mousse de pommes de terre truffées	47.-
Saint-Jacques rôties sauce homardine, pommes de terre fondantes, déclinaison de betteraves et condiment citron confit	44.-
Omble chevalier snacké, risotto à la bisque d'écrevisses du lac Léman et touches de bergamote	41.-
Cuisses de grenouilles poêlées en persillade et pommes paille	34.-

V PLAT VEGETARIEN

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


Tél +41 22 341 31 75 – aubergemairie@gmail.com – www.mairie.ch

Auberge de la Mairie

Nos Menus Tartares avec salade en entrée

Tartare de Bœuf au foie gras, toasts et frites du terroir	43.-
Tartare de Bœuf à la façon Thaï, chips de crevettes et frites du terroir	38.-
Tartare de Bœuf au basilic, toasts et frites du terroir	38.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche, 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.-

Nos Menus avec salade en entrée

Hamburger à l'Appenzeller, Gruyère et Vacherin, frites du terroir	29.-
Filets de perches beurre blanc citronné, pommes paille	39.-
 Assiette Végétarienne	27.-

 PLAT VEGETARIEN

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