

# Auberge de la MAIRIE



## Réservations

+41 22 341 31 75

[info@mairie.ch](mailto:info@mairie.ch)

## Horaires

Lundi – Vendredi

11h45 – 23h30



Auberge de la Mairie, Vernier



@aubergedelamairievernier



[www.mairie.ch](http://www.mairie.ch)

Tous les prix de la carte s'entendent en Francs Suisses TVA 8.1% incluse.



Auberge  
de la  
MAIRIE

La  
Carte



## APERITIFS

<b>Kir</b>	7.50
Liqueur, cassis, pêche de vigne, violette ou framboise 1dl	
<b>Kir pétillant</b>	9.00
Liqueur, cassis, pêche de vigne, violette ou framboise 1dl	
<b>Martini rouge ou blanc 5cl</b>	7.50
<b>Campari 5cl</b>	7.50
<b>Porto rouge ou blanc 1dl</b>	7.50
<b>Coupe Cuvée Emilie 1dl</b>	7.50
Vin mousseux de Genève	
<b>Spritz 3dl</b>	12.50
Apérol, Prosecco, Eau gazeuse, orange	
<b>Hugo 3dl</b>	14.00
Liqueur de sureau, citron vert, menthe, Prosecco	

## SODAS ET JUS DE FRUITS

<b>Coca-cola normal ou Zéro 3.3dl</b>	5.50-
<b>Sinalco 3dl</b>	5.50-
<b>Tonic 2.5dl</b>	5.50-
<b>Thé froid pêche ou citron 3dl</b>	5.50-
<b>Jus de fruit Granini 2dl</b>	5.50-
Pêche, tomate, ananas et orange	
<b>Bitter rouge sans alcool 2dl</b>	5.50-

## COOL PRICE SERVI AU VERRE

<b>Lait froid 3dl</b>	3.00-
<b>Sirop à l'eau 3dl</b>	2.50-
<b>Limonade 3dl</b>	4.00-
<b>Diabolo 3dl</b>	4.50-

## ALCOOLS

### *Whiskies (4cl)*

<b>Irish Coffee</b>	15.-
Talisker Port Ruighe 45.8 %	15.-
Glenfiddich 12 ans 40%	15.-
Cardhu 12 ans 40%	15.-
The Singleton 12 ans 40%	15.-
Johnnie Walker Black 12 ans 40%	15.-
Lagavulin 16 ans 43%	18.-

### *Rhums (4cl)*

Diplomatico 40%	15.-
Plantation Barbade XO 40%	16.-
Zacapa 23 ans 40%	18.-

### *Digestifs (4cl)*

Cognac Courvoisier V.S.O.P. 40%	15.-
Calvados 40%	12.-
Vieille Prune 40%	14.-
Armagnac 40%	12.-
Amaretto 28%	11.-
Grappa 40 %	10.-
Moitié-Moitié	13.-
Williamine/Abricotine	12.-
Limoncello 30%	9.-

## ENTRÉES

### Salade mixte

Mélange de salade verte, carotte et betterave,  
Pousses d'oignon et vinaigrette maison

### Médaillons de foie gras infusés au vin de cassis

Chutney de poire avec graines de moutarde

### Huîtres croustillantes de Marennes-Oléron

Poireaux grillés, vinaigrette au citron confit  
Kämpôt pepper mousse

## ENTRÉES

### À partager

### Tartare de daurade, sésame, avocat et ponzu

Oignon vert, citron vert, coriandre et toast

### Terrine de chevreuil avec fig 16 fraîche

Crêpe de noix musquée et gelée de coing avec vin mûri

### Malakoff avec du gruyère corsé (2 pièces)

Cornichons et saladine de légumes

### Malakoff avec du gruyère encorpé (3 pièces)

Cornichons et saladine de légumes

8.-



. 24.-

22.-

36.-

.

14.-

19.-

## PLATS

### La lotte en basse température

Jus de veau corsé, persil tubéreux Hasselbach  
Carottes en trois textures (confite, salpicon et crémeux)  
Tuile croustillante de lard fumée du Valais

43.-

### Médaillon de filet de Bœuf Grillé

Sauce Grand Veneur  
Mille feuilles de pommes de terre aux notes de truffes  
Crème de butternut et légumes frais de saison

48.-

### Suprême de pintade fondant grillé sur peau

Jus réduit corsé finement aromatisé au café  
Crêpe Vonnassienne au butternut et herbes fraîches  
Gratiné de polenta aux légumes frais

38.-

### Croustillant de ris veau aux morilles

Granola noix et noisettes, topinambours et râtes rôties  
Crémeux de topinambours et Légumes frais

45.-

### Déclinaison végétarienne

Assortiment de légumes frais, gratiné de polenta aux légumes  
crémeux de topinambour et butternut

34.-

## **LES MENUS TARTARES ET CEVICHE**

Avec salade mixte en entrée



Tartare de Dorade, sésame, avocat et ponzu Cébette, lime et coriandre Toasts et pommes paille*	46.-
Tartare de bœuf au Foie gras Toasts et frites du terroir*	47.-
Tartare de Bœuf aux tomates séchées et copeaux de parmesan Toasts et frites du terroir*	44.-
Tartare de Bœuf façon Thaï Chips de crevettes* et frites du terroir*	43.-
Tartare de Bœuf au basilic Toasts et frites du terroir*	41.-
Tartare de Bœuf à l'huile aromatisée à la truffe blanche Parmesan et roquette Toasts et frites du terroir*	44.-
Tartare de Bœuf traditionnel Toasts et frites du terroir*	41.-

## **LES MENUS CLASSIQUES**

Avec salade en entrée

Hamburger Suisse aux trois fromages	33.-
Appenzeller, Gruyère et Vacherin, oignons confits Tomate, salade et Frites du terroir*	

Filets de perches	43.-
Beurre blanc citronné et pommes paille*	

Cuisses de grenouilles en persillade	40.-
Pommes paille*	

## **MENU Enfant 19.-**

**Steak Haché** - Frites du terroir\* ou légumes  
Ou

**Filets de perches** - Beurre blanc, pommes paille\* ou légumes  
Ou

**Risotto du moment**

*1 Boule de glace ou sorbet en dessert\**

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

## DESSERTS

### Mont Blanc en coque de meringue

Ganache mascarpone, marrons, coulis fruits rouges

### Tatin Pomme caramélisée et noisettes

Praliné, éclats de noisettes et glace vanille

### Crème brûlée

Vanille de Madagascar

### Cœur coulant au chocolat

Glace vanille, chantilly\* et amandes effilées

### Îles flottantes

Crème anglaise et amandes effilées

### Meringues avec double crème\*

### Café gourmand

### Parfait mocca arrosé\*

14.-



### Coffee time

Boule de glace ou sorbet avec un expresso

14.-

### Danemark

Glace vanille, sauce chocolat maison

12.-

### Ice coffee

Glace café arrosée d'un expresso

14.-

### L'Actuelle

Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé

13.-

### Williamine

Sorbet poire et williamine

12.-

### Valaisanne

Sorbet abricot et Abricotine

16.-

12.-

### La Caribéen

Glace rhum raisin et Rhum Diplomatico

7.-

14.-

14.-

14.-

16.-

16.-

16.-

16.-

## COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes\*

## BOULES DE GLACE OU SORBET Glaces Des Alpes\*

Vanille, Café, Chocolat, Stracciatella, Caramel beurre salé, Pistache, Rhum-raisin

Abricot, Citron, Fruits rouges, Fruits des tropiques, Poire, verveine

**La boule : 4.30.- Avec crème : 1.90.-**

L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

## PROVENANCE DE NOS PRODUITS

Pologne : Filets de perches « Mc Lean »

Suisse : Pain, Bœuf, Veau, Œuf Bio

France : Huitres, Canard, Pintade

Atlantique Nord : Lotte, Dorade

Autriche : Chevreuil

Indonésie : Grenouilles

*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.*