

Auberge de la MAIRIE



Réervations

+41 22 341 31 75

info@mairie.ch

Horaires

Lundi – Vendredi

11h45 – 23h30



Auberge de la Mairie, Vernier



[@aubergedelamairievernier](https://www.instagram.com/aubergedelamairievernier)



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

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

SODAS ET JUS DE FRUITS

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

COOL PRICE SERVI AU VERRE

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

ALCOOLS

Whiskies (4cl)

Irish Coffee	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

8.-



Médaillons de foie gras infusés au vin de cassis

Chutney de poire avec graines de moutarde

. 24.-

Huîtres croustillantes de Marennes-Oléron

Poireaux grillés, vinaigrette au citron confit
Kâmpôt pepper mousse

22.-

ENTRÉES

À partager

Tartare de daurade, sésame, avocat et ponzu

Oignon vert, citron vert, coriandre et toast

36.-

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

14.-

Malakoff avec du gruyère encorpé (3 pièces)



Cornichons et saladine de légumes

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 rattes 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 Appenzeller, Gruyère et Vacherin, oignons confits Tomate, salade et Frites du terroir*	33.-
Filets de perches Beurre blanc citronné et pommes paille*	43.-
Cuisses de grenouilles en persillade Pommes paille*	40.-

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

Iles flottantes
Crème anglaise et amandes effilées

Meringues avec double crème*

Café gourmand

Parfait mocca arrosé*

14.-

14.-

12.-

14.-

13.-

12.-

16.-

12.-



COUPES DE GLACES ARTISANALES Glaces Des Alpes*

Coffee time 7.-
Boule de glace ou sorbet avec un espresso

Danemark 14.-
Glace vanille, sauce chocolat maison

Ice coffee 14.-
Glace café arrosée d'un espresso

L'Actuelle 14.-
Glace vanille, chocolat, caramel beurre salé

Williamine 16.-
Sorbet poire et williamine

Valaisanne 16.-
Sorbet abricot et Abricotine

La Caribéen 16.-
Glace rhum raisin et Rhum Diplomatico

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.