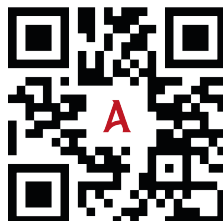


AUBERGE DE PLAN LES OUATES

CARTES DES METS

De notre chef Jérôme Manificier

VOTRE AVIS COMPTE
POUR NOUS !



Toute l'équipe est ravie de pouvoir vous réaccueillir
à l'Auberge de Plan-les-Ouates !

NOS FORMULES

Proposées à midi, du lundi au vendredi sauf jours fériés

Plat du Jour	21.00
Entrée + Plat du Jour	29.00
Plat du Jour + Dessert	29.00
Plat du Jour + Café Gourmand	31.00
Entrée + Plat du Jour + Dessert	35.00

ENTRÉES

Salade verte	8.00
Focaccia de gambas aux olives parfumées au curry rouge	22.00
Gaspacho de tomates au piment d'Espelette	15.00
Salade sucrine aux légumes croquants et saumon mariné	20.00
Tomates à la burrata et basilic aux noisettes torréfiées	16.00
Crèmeux de petits pois au chèvre et jambon cru	17.00

PLATS

Rigatoni aux gambas et pecorino aux aubergines confites	33.00
Dos de cabillaud aux légumes d'été, sauce aïoli	34.00
Filet de loup cuit à la plancha, ratatouille au basilic, sauce Vierge	36.00
Poulpe saisi au riz façon paëlla, sauce safran	36.00
Perches du Lac façon Meunière (selon arrivage)	45.00
Frites fraîches, salade, sauce Tartare	
Entrecôte de bœuf sélection du Molard (220gr), sauce Béarnaise,	48.00
Frites fraîches	
Tartare de bœuf sélection du Molard (160gr), Frites fraîches, salade	34.00
Burger « de l'Auberge », Frites fraîches, salade	32.00
(Bœuf, burrata, tomate, pistou, roquette)	
Cordon bleu « Maison » de poulet, gruyère, jambon fumé	32.00
Frites fraîches, salade	

MENU ENFANT

Jusqu'à 10 ans 20.00

Sirop (Citron, Fraise, Grenadine, Menthe)

Steak haché, frites fraîches

Pâtes au beurre ou à la tomate

Perches façon Meunière (demi-portion)

Frites fraîches, salade, sauce Tartare

2 boules de glace au choix

DESSERTS

Assiette de fromages affinés (3 sortes) 14.00

Crème brûlée à la vanille Bourbon de Madagascar 12.00

Mousse au chocolat 12.00

Choux à la crème aux fruits rouges 12.00

Café gourmand 14.00

GLACES DE « MAÎTRE ARTISAN GLACIER »

1 boule 4.00

Chantilly, Topping (supplément) 1.50

Barbe à papa, Café, Caramel beurre salé, Chocolat au lait, Fraise, Thé Matcha, Vanille,
Chocolat noir, Citron, Clémentine, Coco, Poire

Les coupes glacées 14.00

Colonel, Danemark, Café ou Chocolat Liégeois

ORIGINE DES PRODUITS

VIANDE

Boeuf : CH, FR
Volaille : CH, FR

POISSON

Cabillaud : FR, NO
Loup : FR
Saumon : NO, SCO
Perches : CH, PL

CRUSTACÉ & AUTRE

Charcuterie : CH, FR, IT
Gambas : VN
Poulpe : ESP
Pain : CH (ADALIA)

FROMAGE

CH - FR - IT

Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les mets proposés.

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux.

Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques

Nos vins proviennent de Suisse, France et Espagne.

Ils vous seront servis : Au verre de 1dl,
En flacon de 2dl, 3dl, 5dl,
À la bouteille de 70cl, 75cl.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.

Tous nos prix sont exprimés en francs suisses, la TVA est incluse.

CHE - 419.709.628 TVA

AUBERGE DE PLAN LES Ouates

CARTES DES VINS & BOISSONS

LES VINS AU VERRE

LES BLANCS

2023	Aligoté Vin BIO - Christophe Pillon Domaine des Balisiers, Peney-Dessus	7.50
2023	Chardonnay Vin BIO - Christophe Pillon Domaine des Balisiers, Peney-Dessus	8.50
2023	Chasselas Domaine des Alouettes, Genève	7.00
2023	Sauvignon - Raphaël Piuz Domaine des Dix Vins, Hermance	8.00
2022	La Demoiselle de Laballe IGP Domaine de Laballe, Gascone	7.50

LES ROUGES

2021	Dame Noire Vin BIO - Christophe Pillon Domaine des Balisiers, Peney-Dessus	8.50
2022	Pinot noir Vin BIO - Christophe Pillon Domaine des Balisiers, Peney-Dessus	8.50
2021	Merlot L'Enchanteur Vin BIO - Raphaël Piuz Domaine des Dix Vins, Hermance	8.50
2021	Vacqueyras – Sonia & VSCO Perdigao Domaine La Perdrière, PACA	8.00
2023	Les Jamelles – Catherine Delaunay Cabernet Sauvignon Pays d'OC	8.00
2013	El Rincón – Marques de Grinon Tinto DO, Madrid	9.00

LES ROSÉS

2024	L'instant Rosé AOC Genève La Cave de Genève	8.00
2022	Irrésistible « Cru classé » Domaine de la Croix, Côtes de Provence	8.00

LES BOUTEILLES

LES BLANCS

75 cl

2023	Aligoté Vin BIO - Christophe Pillon Domaine des Balisiers, Peney-Dessus	45.00
2023	Chardonnay Vin BIO - Christophe Pillon Domaine des Balisiers, Peney-Dessus	53.00
2023	Chasselas Domaine des Alouettes, Genève	42.00
2023	Sauvignon - Raphaël Piuz Domaine des Dix Vins, Hermance	54.00
2022	La Demoiselle de Laballe IGP Domaine de Laballe, Gascone	49.00
2022	Petit Chablis Domaine Christophe & Fils, Bourgogne	55.00
2022	Sancerre « Les Belles Dames » AOC Gitton Père & Fils	65.00

LES ROUGES

75 cl

2021	Dame Noire Vin BIO - Christophe Pillon Domaine des Balisiers, Peney-Dessus	53.00
2022	Pinot noir Vin BIO - Christophe Pillon Domaine des Balisiers, Peney-Dessus	53.00
2021	Merlot L'Enchanteur Vin BIO - Raphaël Piuz Domaine des Dix Vins, Hermance	51.00
2023	Pellegrin – Jean-Pierre Pellegrin Domaine Grand Cour, Peissy	75.00
2016	Saint Estephe – Pagodes De Cos Domaine Reybier, Bordeaux	140.00
2022	Crozes-Hermitage « Les 3 Chênes » Domaine Emmanuel Darnaud, Vallée du Rhône Nord	74.00

2021	Vacqueyras – Sonia & Vasco Perdigao Domaine La Perdrière, PACA	49.00
2023	Les Jamelles – Catherine Delaunay Cabernet Sauvignon Pays d'OC	42.00
2013	El Rincòn – Marques de Grinon Tinto DO, Madrid	61.00

LES ROSÉS

75 cl

2024	L'instant Rosé AOC Genève La Cave de Genève	45.00
2022	Irrésistible « Cru classé » Domaine de la Croix, Côtes de Provence	42.00

CHAMPAGNE ET AUTRE

Deutz Brut	98.00
Prosecco Signore Giuseppe	56.00

APÉRITIFS

Martini blanc ou rouge	7.00
Pastis 51	7.00
Ricard	7.00
Porto Sandeman blanc ou rouge	7.00
Whisky J&B	7.00
Campari	7.00
Suze	7.00
Kir (15° à 45°)	
Kir vin blanc - Abricot, Cassis, Framboise, Mûres, Pêche	8.00
Kir Royal - Abricot, Cassis, Framboise, Mûres, Pêche	15.00
Prosecco	8.00
Deutz Brut	14.00

COCKTAILS ALCOOLISÉS (11° à 40°) ET VIRGIN

Apérol Spritz - Apérol, Prosecco, eau gazeuse	13.00
Limencello Spritz - Limencello, Prosecco, eau gazeuse	13.00
Campari Spritz - Campari, Prosecco, eau gazeuse	13.00
Hugo - Liqueur St Germain, citron vert, feuilles de menthe, Prosecco, eau gazeuse	13.00
Mojito - Havana club (3 ans), sucre roux, menthe, citron vert, eau gazeuse	13.00
Negroni - Campari, Gin, Vermouth rouge	13.00
Long drink	14.00
Hugo Virgin – Sirop de fleur de sureau, citron vert, feuilles de menthe, eau gazeuse	12.00
Mojito Virgin – Citron vert, sucre roux, feuilles de menthe, eau gazeuse, limonade	12.00
Bora Bora – Jus d'ananas, jus d'orange, jus de citron vert, sirop grenadine	12.00

BIÈRES ARTISANALES

PRESSION

	3 dl	5 dl
Appenzeller Blonde	5.00	8.00

BOUTEILLE

	33 cl
Appenzeller sans alcool	5.00
Appenzeller Blanche & IPA	8.00

AUTRES

	33 cl
Panaché	5.00
Picon bière	6.00

SOFTS

Eau (Suisse)

	50cl	70 cl
Be WTR plate	4.00	6.50
Be WTR gazeuse	4.00	6.50

Boissons

	33 cl
Coca-Cola, Coca-Cola Zero	5.00
Sinalco, Fusetea pêche ou citron	5.00
Ramseier : jus de pommes pétillant	5.00
Perrier	5.00
San Bitter (10 cl)	5.00
Kinley Tonic water (20 cl)	5.00
Lait froid	2.00
Sirop	2.00
(Grenadine, Menthe, Citron, Fraise, Pêche, Orgeat, Fleur de sureau)	
Diabolo	4.00
Jus d'orange (Brique)	3.50
Romanette (Limonade suisse)	3.50

Jus ou nectar de fruits

	20 cl
Michel – ACE Bodyguard, ananas, orange, tomate	5.00
Orange frais	6.00

BOISSONS CHAUDES

Espresso, espresso décaféiné	3.70	Cappuccino	4.80
Café, café décaféiné	3.70	Chocolat chaud, froid	5.00
Ristretto, Macchiato	3.70	Chocolat Viennois	6.00
Double espresso	7.00	Thés (Breakfast, Earl Grey, Thé vert)	4.50
Latte Macchiato	5.00	Tisanes & Infusions	4.50
		(Camomille, Tilleul, Menthe poivrée, Verveine, Fruits rouges)	

DIGESTIFS

Eau de vie Morand 4 cl

Poire Williamine, Abricotine, Framboise, Mirabelle, Coing, Prune	12.00
--	-------

Liqueurs 4 cl

Moitié - Moitié (williamine)	12.00
Amaretto Dizaronno	12.00
Grappa Berta	14.00
Limoncello*	12.00

* ce digestif est considéré par les connaisseurs comme un patrimoine culturel

Rhum 2cl 4 cl

Lazy Dodo - Île Maurice	7.00	13.00
Havana Club « Añejo 3 años »		8.00

Digestifs de 35° à 55° 4 cl

Cognac VSOP Frapin	16.00
Chartreuse	14.00
Bas Armagnac Laubade 1995	16.00

Whisky de 40° à 43° 4 cl

Oban (14 ans) - West Higland Single Malt Original	16.00
Chivas Regal (12 ans)	11.00
Jameson	8.00

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé à consommer avec modération.
Tous nos prix sont exprimés en francs suisses, la TVA est incluse.