

L'AUBERGE DU RAISIN

CULLY



NOS PRODUCTEURS

BOUCHERIE NARDI
À CULLY
Côte de boeuf

LE PETIT ENCAS
À ETAGNIÈRES
Pâté en croûte de chasse

CHEZ GUIBERT
À MONTREUX
Truite du Léman

ENOTECA CAPPONI
À LAUSANNE
Truffe

PÊCHERIE MONBARRON
À CULLY
Perches du Léman

FERME HAENNI
À FOREL
Oeufs

MAISON KALAN
À CRISSIER
Glaces et sorbets

DUTTWEILER
À FOREL
Fromages



GAUER HOSPITALITY SINCE 1939

LE MENU DE
L'AUBERGE DU RAISIN

NOS ENTRÉES GOURMANDES

FOIE GRAS DE CANARD AU BASILIC ET PIMENT D'ESPELETTE <i>Kumquat et pain brioché</i>	34
CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO <i>Vierge d'Automne et citron caviar</i>	32
VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE AU FUMET DE CHASSE <i>Crème double et truffe</i>	28
SALADE MÂCHE, MAGRET FUMÉ MAISON ET COPEAUX DE GRUYÈRE CARAMEL <i>Vinaigrette à l'orange</i>	26
OEUF PARFAIT DE LA FERME HAENNI <i>Mousseline d'artichaut et lard du Valais</i>	24
PÂTÉ EN CROUTE DE CHASSE <i>Rémoulade de céleri et raisins</i>	22



FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE PÊCHEUR MONBARRON selon arrivage <i>Pommes frites et salade</i>	58
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE DU LAC LEMAN selon arrivage <i>Pommes frites et salade</i>	55
FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE <i>Pommes frites et salade</i>	49
FILETS DE TRUITE GRENOBLOISE <i>Tombée d'épinard et riz à l'anis</i>	36

Tous nos prix sont en Francs Suisse - TVA 8.1% incluse.
La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose. Prevenez notre salle de toutes allergies.

LE MENU DE
L'AUBERGE DU RAISIN

DOUCEURS

LES CLASSIQUES

PROFITEROLE GLACÉE <i>Sauce au chocolat Grand Cru</i> 16
TIRAMISU CLASSIQUE 14
TARTE AU CITRON MERINGUÉE <i>Glace fior di latte</i> 14
AFFOGATO À L'AMARETTO 12

GLACES ET SORBETS

CARAMEL BEURRE SALÉ VANILLE CHOCOLAT CAFÉ FIOR DI LATTE PISTACHE NOISETTE CITRON GINGEMBRE FRUITS ROUGES 5.50

LES PROVENANCES

SUISSE : Viande, volaille
AUTRICHE : Cerf
ITALIE : Gambero rosso
PERCHES : Selon arrivage

Tous nos prix sont en Francs Suisse - TVA 8.1% incluse.
La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose. Prevenez notre salle de toutes allergies.

LE MENU DE L'AUBERGE DU RAISIN



NOS VIANDES

À LA BROCHE

LA CÔTE DE BOEUF
POUR 2 PERSONNES
67 / personne

LA CÔTE DE VEAU
POUR 2 PERSONNES
78 / personne

COQUELET AU CITRON CONFIT
TEMPS DE PRÉPARATION 30 MINUTES
42

SPARE-RIBS MARINÉS
À LA SAUCE BBQ
38

À LA PLANCHA

ESCALOPE VIENNOISE BY JJG
Anchois de Cantabrie
49

ENTRECÔTE DE BOEUF SIMMENTAL
36

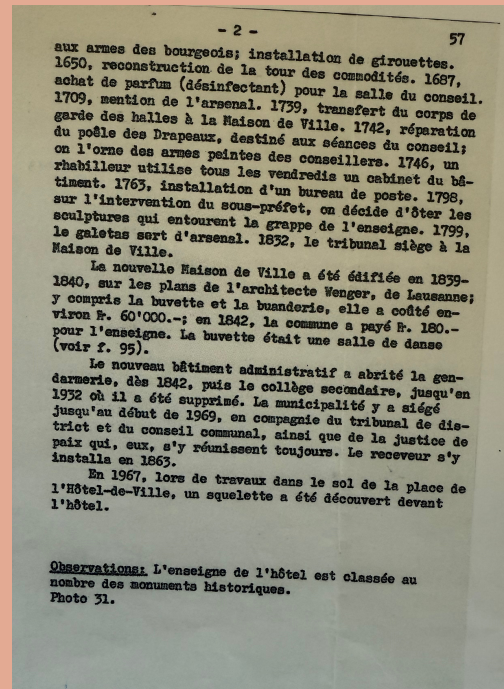
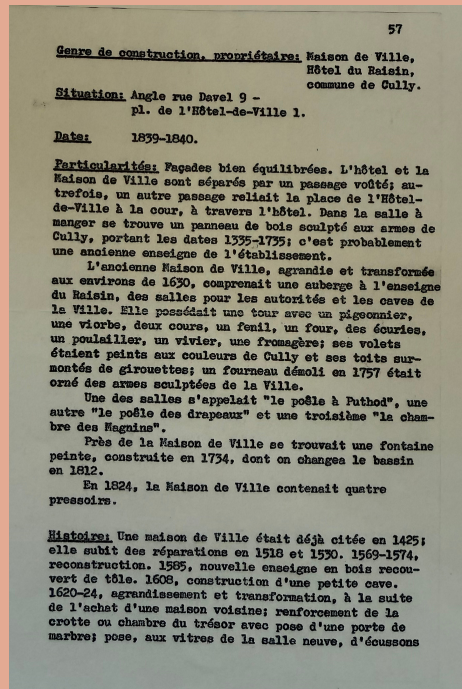
LES ACCOMPAGNEMENTS
FRITES OU GRATIN DE L'AUBERGE (+6)

LES SAUCES
GREMOLATA, BARBECUE,
BEURRE CAFÉ DE CULLY, BORDELAISE

NOS SUGGESTIONS DE CHASSE

SELLE DE CHEVREUIL, SAUCE POIVRADE AUX GROSEILLES
POUR 2 PERSONNES
68 / personne
Garnitures chasse, spätzlis maison, sauce poivre frais

CIVET DE CERF
Garnitures Grand-Mère, polenta crémeuse à l'Étivaz
38



LE MENU DE
L'AUBERGE DU RAISIN

DU JARDIN

RISOTTO MILANESE, BOLETS
EN PERSILLADE
32

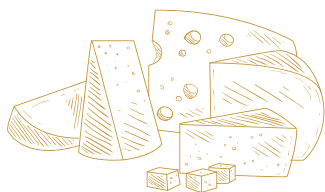
SALADE FRAÎCHEUR ET CRUDITÉS
14 / 18

POUR NOS PLUS JEUNES

FILETS DE PERCHE MEUNIÈRE
servis avec frites
18

STEACK DE BOEUF
servis avec frites
18

NOS FROMAGES FRAIS ET AFFINÉS



GRUYÈRE CARAMEL,
TOMME DE ROUGEMONT,
CHÈVRE FRAIS,
FLEUR DU MAQUIS CORSE
servi avec chutney de saison

17

Tous nos prix sont en Francs Suisse - TVA 8.1% incluse.
La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose. Prévenez notre salle de toutes allergies.

