



A la carte

Auberge des Trois Coqs
Semaine du 17 au 21 juillet 2017

Menu Business Hebdomadaire

BUSINESS MENU OF THE WEEK

SALADE DE CHOUX POMMES ET MANGES-TOUT
EN VINAIGRETTE D'AMANDES FUMÉES
*SALAD OF TURNIP AND SNOW PEAS
SMOKED ALMOND DRESSING*



PAVÉ DE SAUMON SUR PANADE DE PANAIS AUX CITRONS
COULIS DE TOMATES SAFANÉ
*SALMON STEAK ON SMASHED PARSNIP FLAVORED WITH LEMON
SAFRAN TOMATOES SAUCE*



SURPRISE À LA RHUBARBE
SURPRISE WITH RHUBARB



OU-OR

CAFÉ MIGNARDISES + 5.00 CHF

Suggestions du moment

SUGGESTIONS OF THE MOMENT

VIN BLANC - WHITE WINE
Chardonnay

Dom. Des Molards Satigny (GE)
fr. 36.- /bte ou fr. 5.50/dl

VIN ROUGE - RED WINE

Pinot Noir du Dom. Du Nant-d'Avril
fr. 36.- /bte ou fr. 5.60/dl

BIÈRES – BIERS - SUISSE

Velosophe 4.9% vol
Chambésy, Genève
fr. 5.50/33cl

AVEC PRODUIT BIO – WITH ORGANIC PRODUCTS, AVEC PORC – WITH PORK, FORTEMENT ÉPICÉ – SPICY
 VÉGÉTARIEN – VEGETARIAN, VÉGANE – VEGAN, SANS PRODUIT LAITIER – MILK-FREE PRODUCTS
 SANS GLUTEN – GLUTEN FREE, FAIT MAISON – HOMEMADE

MENU : 37.00 CHF / SANS DESSERT - WITH NO DESSERT : 28.00 CHF
PLAT PRINCIPAL PORTION MENU – MAIN COURSE MENU PORTION : 24.00 CHF

Nos prix sont en Francs Suisse, TVA et service compris – Our prices are in Swiss Francs, VAT & service are included
Pain sans gluten – Gluten free bread : 1.00 CHF – Carafe d'eau – Tap Water : 5dl = 3.50 CHF