



A la carte

Auberge des Trois Coqs
Semaine du 09 au 13 octobre 2017

Menu Business Hebdomadaire

BUSINESS MENU OF THE WEEK

POTAGE DE POIRES AU PARFUM DE PERSIL TUBEREUX
CÉLERI ET CANNEBERGES

*SOUP OF PEARS PERFUMED WITH PARNSHIP
CELERI AND CRANBERRIES*



POULET DE PLEIN AIR AU VIN À L'ANCIENNE

NOUILLES DE SOJA BIOLOGIQUE

OLD FASHION OPEN AIR CHICKEN INTO RED WINE

ORGANICALLY SOYA NOODLES



CARPACCIO D'ANANAS ET SON SORBET MANGUE-JASMIN
PINNEAPPLE CARPACCIO AND HIS SORBET OF MANGO-JASMIN



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 – BIRS - 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 ENTRÉE OÙ DESSERT - WITH NO STARTER OR DESSERT : 28.00 CHF

PLAT PRINCIPAL PORTION MENU – MAIN COURSE MENU PORTION : 24.00 CHF

CHOIX MULTIPLES DE MENUS BUSINESS PAR GROUPE - MULTI CHOICE OF BUSINESS MENUS PER GROUP : 42.00 CHF

RECOMMANDATION : 1 ENTRÉE, 1 DESSERT, 2 CHOIX POUR LE PLAT PRINCIPAL - 1 STARTER, 1 DESSERT, 2 CHOICES OF MAIN COURSES : 39.00 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