



# RESTAURANT AUBERGE DE SAVIÈSE

## CARTE D'ÉTÉ 2021

### VINS ET COCKTAILS

	Cont.	Prix
<b>Gamaret de Genève - Cave des Rothis Dardagny AOC</b>	1 dl	5.10
<b>Pinot Blanc de Genève «Le Prieuré» Satigny AOC</b>	1 dl	4.80
<b>Côtes de Provence - Château de Guiranne</b>	1 dl	4.60
<b>Sangria Maison</b>		8.-
<b>Williamine Spritz by Geneva Discovery</b>		14.-
<b>Mojito</b>		14.-
<b>Caïpirinha, Caïpiroska</b>		14.-
<b>Virgin Mojito (sans alcool)</b>		9.-

### LES ENTRÉES / PLATS

<b>Melon et jambon cru IGP du Valais</b>	16.-	24.-
<b>Roastbeef Savièsard</b> (servi froid) sauce tartare maison, frites et salade verte	19.-	29.-
<b>Salade de magret de canard du Périgord fumé en Valais</b> tomate, salade, oignons rouges, noix et sauce italienne	17.-	26.-
<b>Carpaccio de thon rouge au parmesan</b> sauce au citron vert, basilic et frites	18.-	28.-
<b>Truite fumée du Valais</b> et ses toasts, salade verte		32.-
<b>Pataclette</b> (6 pièces) demi-pomme de terre Suisse évidée et remplie avec: Vacherin Fribourgeois AOP, Gruyère AOP ou Raclette du Valais AOP au choix		18.-

### LES PLATS

<b>Fondue Savièsarde 260 g</b> par personne (viande de bœuf aromatisée) style "glareyarde" servie avec nos sauces maison et frites	prix par personne	48.-
<b>Cordon Bleu de porc au Vacherin Fribourgeois AOP</b> servi avec légumes et frites		24.-
<b>Filet de Fera du Léman meunière</b> (selon arrivage) servi avec légumes et frites		36.-
<b>Cassolette du Savièse</b> pommes de terre, lardons IGP, oignons et Raclette AOP, salade verte		24.-
✓ <b>Tofu d'Orsonnens</b> (selon arrivage) avec ses légumes sautés et sa sauce tomate maison Tofu fabriqué par les moines du village d'Orsonnens dans le canton de Fribourg en Suisse.		27.-
<b>Longeole IGP aux lentilles vertes de Genève</b> servie avec une petite salade verte		27.-

#### Provenance de nos poissons/viandes

Fera, Truite CH - Thon LKA - Canard F - Viandes CH