MENUS DU JOUR DU MARDI AU SAMEDI À MIDI

Mardi 10 novembre 2026

Croustillant de brie
-
Ravioli du chasseur
Sauce au poivre
-
Mangue rôtie aux épices

Mercredi 11 novembre 2026

Salade paysanne
-
Rôti de dinde aux champignons
Écrasé de pommes de terre et légumes
-
Meringue et crème double

Jeudi 12 novembre 2026

Saumon fumé aux herbes
-
Cannelloni de bœuf
et légumes de saison
-
Gâteau roulé à la vanille

Vendredi 13 novembre 2026

Roulade de jambon cru au gorgonzola
-
Brochette de crevettes
Riz parfumé et légumes
-
Mousse au chocolat blanc

Samedi 14 novembre 2026

Panna cotta à la betterave et au chèvre
-
Souris d'agneau confite
Pommes sautées et légumes
-
Poire Belle-Hélène

Provenances

Provenance des viandes :

Dinde : Allemagne

Bœuf : Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Provenance du poisson :

Crevettes : Vietnam

Pain :

Boulangerie Maslanka à Arzier, Suisse

Nous sommes à votre écoute !

Sur demande, nous vous communiquerons volontiers
des informations sur les mets pouvant déclencher des allergies ou des intolérances.

Menu du jour complet Fr. 28. -- | Plat avec entrée ou dessert Fr. 24. -- | Plat du jour Fr. 20.--

Auberge aux Trois Tilleuls | Place du village 7 – CP 13 | 1272 Genolier
www.aubergegenolier.ch | info@aubergegenolier.ch | 022 366 05 31