

AUBERGE  
*Port-Gitana*

# *La Carte*

MIDI

A U B E R G E

Port-Gitana

# Menu Port-Gitana

## ENTRÉE

### SALADE D'HIVER <sup>1,5</sup>

Betterave, grenade et straciatella de bufflonne

ou

### OEUFS FERMIERS POCHÉS

Sauce poulette, champignons sauvages, lard du Valais et boule de Belp

## PLAT

### LES FILETS DE PERCHE DU LÉMAN <sup>1</sup>

Sauce Gitana et frites allumettes

ou

### ONGLET DE BOEUF À LA BRAISE <sup>1</sup>

Chou kale, béarnaise et frites allumettes

ou

### RAVIOLES DE CÈPES <sup>5</sup>

Émulsion Vacherin Mont-d'Or et réduction de courge

## DESSERT

### LE MOELLEUX MERINGUÉ PAR "TOUT CHOCOLAT"



ou

### TARTE CITRON MERINGUÉE <sup>3</sup>

Entrée, plat et dessert 69.–

1- Sans gluten

2- Sans lactose

3- Contient des fruits à coque

4- Contient des fruits de mer

5- Plat végétarien

6- Contient du porc

Tous nos prix sont en francs suisses incluant 8,1% de TVA.

## Pour commencer

CECINA DE BOEUF ANGUS – WAGYU <sup>2</sup> 70gr	28.–
OEUFS FERMIERS POCHÉS Sauce poulet, champignons sauvages, lard du Valais et boule de Belp	22.–
SALADE D'HIVER <sup>1,5</sup> Betterave, grenade et straciatella de bufflonne	24.–

## La saison à Gitana

LES FILETS DE PERCHE DU LÉMAN <sup>1</sup> Sauce Gitana et frites allumettes	49.–
ENTRECÔTE PARISIENNE DE BOEUF À LA BRAISE <sup>1</sup> 250gr Braisée aux serments de vignes, chou kale et sauce béarnaise, frites allumettes	48.–
BURGER "NOT SO SMASHED" DE PRETTY PATTY <sup>5</sup> Boeuf dry-aged, bacon, cheddar, pickles, échalotes confites et frites allumettes	34.–
RAVIOLES DE CÈPES <sup>5</sup> Émulsion Vacherin Mont-d'Or et réduction de courge	36.–
TARTARE DE BOEUF Frites allumettes et salade verte	38.–

## Les accompagnements

SALADE VERTE, VINAIGRETTE GITANA <sup>5</sup>	10	MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE <sup>5</sup>	10
FRITES ALLUMETTES <sup>5</sup>	9	BROCCOLETTI SAUTÉ, HUILE D'AIL PIMENTÉ <sup>5</sup>	12
GRATIN DE CARDONS DE PLAINPALAIS <sup>5</sup>	14		

## *Pour terminer*

### FROMAGE DE LA MAISON GENEVOISE FÉRUS | 18



### DESSERTS À LA CARTE | 13

Meringues, double crème de Gruyère façon Gitana

Le Moelleux meringué par "Tout Chocolat" 

Baba au rhum et crème légère vanille

Tarte citron meringuée <sup>3</sup>

Le Noisette par "Tout Chocolat" <sup>3</sup> 

Assiette de fruits frais

Crumble aux fruits servi tiède glace vanille <sup>3</sup>

Assortiment de sorbets et de glaces