

L'auberge de Marie

Menu 2025

Veigy-Foncenex – Haute-Savoie – Frontière
Suisse

Bienvenue à l'Auberge de Marie

Veigy-Foncenex, Haute-Savoie - À la frontière
suisse

Nichée dans le charmant village de
Veigy-Foncenex, à quelques pas de Genève,
l'Auberge de Marie perpétue l'esprit d'accueil
et de convivialité qui fait la réputation de notre
belle région.

Entre lac Léman et Monts du Chablais, ce lieu
authentique s'inscrit dans l'histoire d'un village
autrefois carrefour de passage, aujourd'hui
symbole d'une douceur de vivre franco-suisse.

Fondée il y a plusieurs décennies, l'Auberge de
Marie est un lieu de partage, où traditions
culinaires et produits locaux sont célébrés avec
passion.

En 2025, une nouvelle page s'écrit : Favre
Maxime, jeune chef talentueux, prend les
commandes des cuisines.

Passionné par les saveurs de la cuisine
familiale, il apporte un nouveau regard sur la
cuisine traditionnelle : respect du produit,
l'audace des saveurs, et amour du fait maison

ENTRÉES

Salade verte

Fine tranche de magret de canard fumé,
saucisson façon chevalier, éclats de pistaches
torréfiées, sauce framboise maison. 18€

Salade composée du Chef

Chèvre chaud au miel, noix glacées, oignons
rouges, ciboulette fraîche, croustillant au
Beaufort, tomates cerises. 11€

Carpaccio de bœuf

Parmesan, roquette, tomates cerises glacées au
porto, pesto léger à l'ail des ours, croûtons au
Beaufort, câpres, huile d'olive au citron . 18€

LES PLATS

Viandes

Viande rouge du jour

Échalotes confites au vin rouge, légumes
tournés de saison. 23€

Aiguillettes de poulet 21 €

Sauce aux champignons frais de saison,
légumes tournés.

Poissons

Filets de perche de lac
Sauce au citron beurre, sauce provençale, ou
sauce ail des ours. 22,50 €

Poisson du jour à la Marianne
Selon la pêche locale. 20 €

Accompagnements

Riz nature 7€

Riz aux 4 poivrons 8 €

Frites fraîches (patate douce ou pommes de
terre) 9 €

Légumes tournés de saison 7 €

Pâtes

Pâtes Bolognaise

Sauce maison mijotée, viande de bœuf
française, copeaux de parmesan AOP. 19€

Tagliatelles aux champignons

Champignons de saison, crème légère aux
herbes fraîches. 21 €

Linguines aux légumes du marché

Poivrons, courgettes, aubergines, tomates
fraîches, huile d'olive vierge extra. 20€

—

FORMULE DU JOUR 18.50€

ENTRÉE

SALADE VERTE CHÈVRE CHAUD MIEL

PLAT DU JOUR

VIANDE DU JOUR

**Frites
LÉGUMES**

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT

Plats végétariens

**Gratiné beaufort Riz basmati , coriandre
Poêlée de poivrons, tomates, courgettes et
aubergines fraîches 25 €**

DESSERTS (MAISON)

**Mousse au chocolat Maison en verrine
Fraise au basilic , chantilly
10 €**

**Tartelette sablé façon "Petit lu"
Crème fouettée Chocolat au lait
Mandarine miel et flocon de Guérande 11€**

PLANCHE APÉRO

**PLANCHE DE CHARCUTERIE
VIANDE SÉCHÉE, COPPA, COMTÉ AOP
CHÈVRE , TOMATES CERISES, MELON.
MELON
1 pers / 8 €
2 Pers /16 €**