

LES ENTRÉES

NOUS VOUS INVITONS À COMMANDER PLUSIEURS ENTRÉES PAR PERSONNE ET À LES PARTAGER
WE INVITE YOU TO ORDER SEVERAL STARTER PER PERSON AND TO SHARE THEM

- Bœuf mariné au soja comme un tataki, graines de sésame et flûte au parmesan, sauce wasabi et gingembre mariné** ● 17.-
Beef marinated in soy sauce, sesame seeds and parmesan flute, wasabi sauce and pickled ginger
- Gnocchis de pommes de terre et bolets frits, crème d'Appenzeller et foin de poireaux** ● 16.-
Potatoes and boletus fried gnocchi with Appenzeller cream and leek
- Velouté de chanterelles, huile au romarin et crème double de la Gruyère** ● 17.-
Cream of chanterelle mushroom soup with rosemary oil and Gruyère double cream
- Gambas, mousseline de potiron au gingembre, lard fumé croustillant** ● 17.-
King prawns, pumpkin mousseline with ginger, crispy smoked bacon
- Carpaccio de thon fumé, mangue, raisins framboise et roquette** ● 17.-
Smoked tuna carpaccio, mango, grapes and rocket



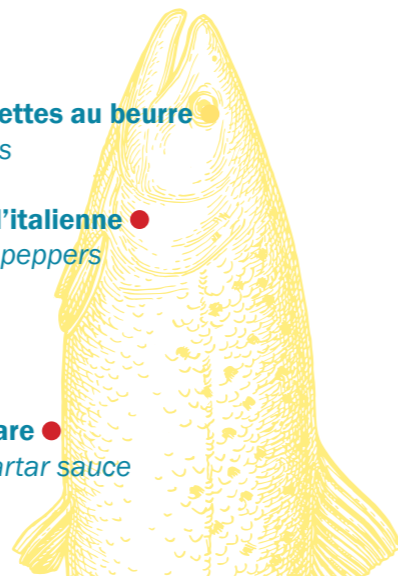
LES PLATS

LA CLASSIQUE

- Salade Caesar** ● 24.-
Ceasar salad

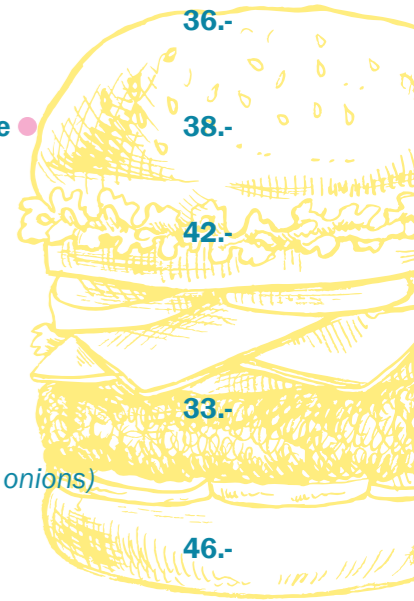
LES POISSONS

- Filet de truite saumonée, sauce Prosecco, riz venere et côtes de blettes au beurre** ● 34.-
Salmon trout fillet with Prosecco sauce, rice and buttered chard stalks
- Steak d'espadon, sauce au beurre câpres et citron, poivronnade à l'italienne** ● 38.-
Swordfish steak, caper and lemon butter sauce, Italian-style stir-fried peppers
- Filets de perche au beurre, saladine, frites et sauce tartare** ● 38.-
Perch fillets with butter sauce, salad, french fries and tartar sauce
- Filets de perche du Léman au beurre, saladine, frites et sauce tartare** ● 50.-
Lake Geneva Perch fillets with butter sauce, salad, french fries and tartar sauce



LES VIANDES

- Tartare de bœuf, frites et saladine** ● 36.-
Beef tartare, french fries and salad
- Suprême de poulet GRTA rôti aux herbes, jus réduit aux morilles, pommes Dauphine** ● 38.-
Roasted chicken breast, morel sauce, pommes Dauphine
- Ossobuco de veau, risotto au safran et champignons** ● 42.-
Veal ossobuco, saffron and mushroom risotto
- Cheeseburger du chef accompagné de frites et saladine (bœuf haché ou steak aux lentilles, roquette, tomate, Scamorza fumée, sauce rose, oignons rouges crus)** ● 33.-
Chef's cheeseburger with french fries and salad (minced beef or lentil steak, rocket, tomatoes, smoked scamorza, pink sauce, raw red onions)
- Pavé de bœuf, sauce bordelaise, gratin dauphinois, échalote cuite au sel** ● 46.-
Beef steak, bordelaise sauce, gratin dauphinois, shallot cooked in salt

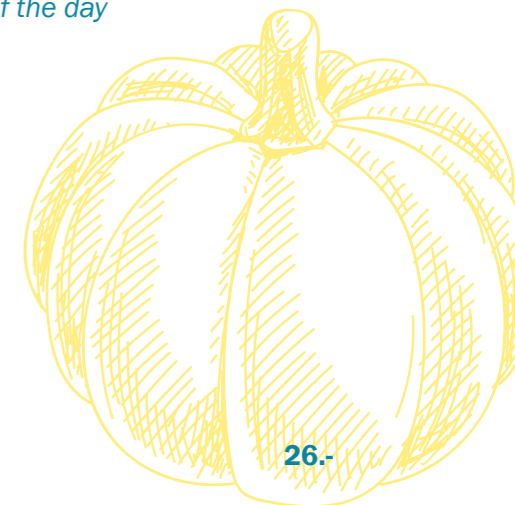


LES GARNITURES

- | | | | |
|---|-----|--|-----|
| Frites
<i>French fries</i> | 5.- | Saladine
<i>Salad</i> | 4.- |
| Pommes en robe des champs
<i>Dressed potatoes</i> | 4.- | Riz pilaf
<i>Pilaf rice</i> | 4.- |
| Pommes de terre rôties
<i>Roasted potatoes</i> | 4.- | Légumes du jour
<i>Vegetables of the day</i> | 5.- |

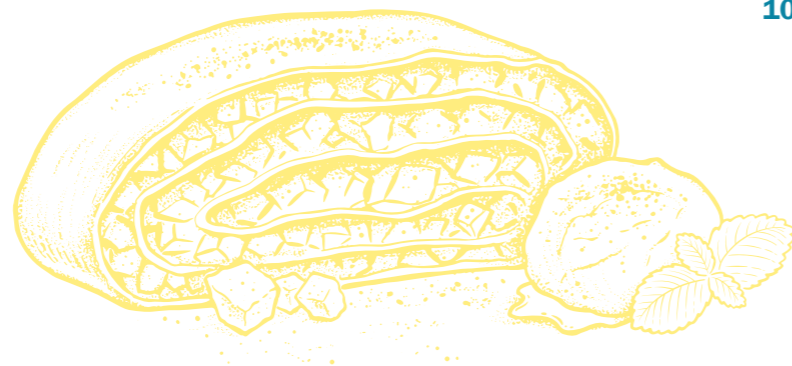
LES VÉGÉTARIENS

- Ravioles à la courge muscade et amaretti, sauce aux girolles** ● 26.-
Squash and amaretti ravioli, girolle mushroom sauce
- Parmigiana d'aubergines et courgettes, coulis à la tomate, pesto de basilic et frites** ● 28.-
Eggplant and zucchini Parmigiana, tomato sauce, basil pesto and french fries



LES DESSERTS

Mousse au Gianduja et meringues <i>Gianduja mousse and meringues</i>	9.-
Strudel aux pommes et pruneaux, boule de glace aux noix <i>Apple and prune strudel, scoop of walnut ice cream</i>	10.-
Cheesecake à la poire <i>Pear cheesecake</i>	10.-
Crème brûlée à la vanille <i>Vanilla crème brûlée</i>	9.-
Fondant au chocolat et boule de glace vanille <i>Chocolate fondant and scoop of vanilla ice cream</i>	10.-
Café gourmand <i>Gourmet coffee</i>	10.-



ACCORDS METS VINS

● Pinot Blanc , <i>Domaine de la Treille des Frères Dutruy BIO 2021</i>	11.-
● Côte de Provence AOC , <i>M-G grande cuvée</i>	9.-
● Polisson , <i>Domaine La Colombe 2021 (Biodynamie)</i>	9.-

Prix exprimés en francs suisses, TVA incluse Rates in CHF, VAT included

- PROVENANCES -

Bœuf: Suisse – Poulet GRTA: Genève
Poulet caesar: France – Veau: Suisse
Espadon: Sri Lanka, pêche au filet – Truite saumoné: élevage EU
Gambas: élevage Vietnam – Perche Léman: Lac Léman élevage
Perche: Estonie élevage – Thon: Italie, au filet

- ORIGINS -

Beef: Switzerland – GRTA Chicken: Geneva
Caesar Chicken: France – Veal: Switzerland
Swordfish: Sri Lanka, net fishing – Salmon Trout: EU farming
Shrimp: Vietnam farming – Lake Geneva Perch: Lake Geneva farming
Perch: Estonia farming – Tuna: Italy, net fishing

**SCANNEZ-MOI
POUR DÉCOUVRIR
TOUS LES ALLERGÈNES
QUE PEUVENT CONTENIR
NOS PLATS**

