

Menu d'automne

ENTRÉES

Velouté de topinambour à l'huile de truffe	12.00
Terrine de chevreuil	12.00
Salade fraîcheur automnale aux légumes	9.00



PLATS

Plat du jour	17.00
Spécialité du jour	19.00
Curry de pois chiches GRTA au chou-fleur	19.00
Lièvre à la royale, chou rouge et spätzle maison	22.00
Friture de filets de perches, frites et salade	22.00



DESSERTS

Tarte aux pommes campagnarde, glace nougat	9.00
Poire glacée, compotée et sablé croustillant	9.00



Plat végétalien

Les prix sont en CHF, TVA 8,1% et frais de service inclus.

Origines de nos produits, Chevreuil : UE ; Lièvre : Argentine ; Perches : FAO 05.

Tous nos plats sont faits maison. Pour tout allergène, nous vous remercions de vous rapprocher du personnel de salle qui se fera un plaisir de vous renseigner.

A stylized red logo consisting of a lowercase 'm' with a curved line above it.

La carte des boissons

	CHF TTC	10cl
Belles Filles, Chardonnay	2022	3.30
Les caves de Genève, Genève AOC		
La Feuillée, Chasselas 1er cru	2022	3.70
Les caves de Genève, Genève AOC		
Petite Arvine	2022	4.30
Cave l'Alchémille, Valais AOC		
Clémence, Gamay Vieilles Vignes	2022	3.70
Les caves de Genève, Genève AOC		
Clémence, Syrah - Gamaret	2022	4.50
Les caves de Genève, Genève AOC		
Saint-Amour AOC, Beaujolais	2021	3.90
Maison Joseph Drouhin, Beaujolais		
Belles Filles, Œil-de-Perdrix	2022	4.30
Les caves de Genève, Genève AOC		
Belles Filles, Gamay	2022	3.70
Les caves de Genève, Genève AOC		
M de Minuty, Côte de Provence AOC	2022	4.30
Château Minuty		
Cardinal pression	30 cl	4.20
Heineken	33 cl	5.40
Feldschlossen sans alcool	33 cl	4.00
Henniez bleue	1 L	6.50
Henniez verte	1 L	6.50
Café, expresso, thé		3.50
Renversé, Cappuccino, Chocolat, Ovomaltine		4.00

