

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.

m

La carte des boissons

	CHF TTC	10cl
Belles Filles, Chardonnay Les caves de Genève, Genève AOC	2022	3.30
La Feuillée, Chasselas 1er cru Les caves de Genève, Genève AOC	2022	3.70
Petite Arvine Cave l'Alchémille, Valais AOC	2022	4.30
Clémence, Gamay Vieilles Vignes Les caves de Genève, Genève AOC	2022	3.70
Clémence, Syrah - Gamaret Les caves de Genève, Genève AOC	2022	4.50
Saint-Amour AOC, Beaujolais Maison Joseph Drouhin, Beaujolais	2021	3.90
Belles Filles, Œil-de-Perdrix Les caves de Genève, Genève AOC	2022	4.30
Belles Filles, Gamay Les caves de Genève, Genève AOC	2022	3.70
M de Minuty, Côte de Provence AOC Château Minuty	2022	4.30
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

