

# Carte "Printemps"

## ENTRÉES

Carpaccio de bœuf à la provençale et huile basilic	12.00	
Saumon mariné à l'aneth façon gravelax	12.00	
Salade fraîcheur printanière	9.00	

## PLATS

Plat du jour	17.00	
Spécialité du jour	19.00	
Tajine végétal et falafel maison aux pois chiches GRTA	19.00	
Tempura de filets de perche, frites et salade	22.00	
Poitrine de volaille inspiration cordon bleu, croustillant de pommes de terre et asperges vertes	22.00	

## DESSERTS

Coupe glacée comme une forêt noire (sans alcool)	9.00
Tartelette riz au lait et caramel, glace yogourt	9.00



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

Origines de nos produits : bœuf Suisse; Saumon Norvège; Perches FAO 05; Volaille Suisse.

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.



# La carte des boissons

	CHF TTC	10cl	Bouteille
Belles Filles, Chardonnay Les caves de Genève, Genève AOC	2023	3.30	23.00
La Feuillée, Chasselas 1er cru Les caves de Genève, Genève AOC	2023	3.70	26.00
Petite Arvine Cave l'Alchémille, Valais AOC	2023	4.30	30.00
Clémence, Gamay Vieilles Vignes Les caves de Genève, Genève AOC	2022	3.70	26.00
Clémence, Syrah - Gamaret Les caves de Genève, Genève AOC	2022	4.50	31.50
Saint-Amour AOC, Beaujolais Maison Joseph Drouhin, Beaujolais	2022	3.90	27.00
Belles Filles, Œil-de-Perdrix Les caves de Genève, Genève AOC	2023	4.30	30.00
Belles Filles, Rosé de Gamay Les caves de Genève, Genève AOC	2023	3.70	26.00
M de Minuty, Côte de Provence AOC Château Minuty	2022	4.30	30.00
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	

