

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



Plat végétalien

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

