



Carte “Automne” du JDS

ENTRÉES

Velouté de châtaignes

12



Terrine de canard aux pistaches

12

Salade fraîcheur automnale aux légumes

9



PLATS

Plat du jour

17

Spécialité du jour

19

Risotto aux bolets

19



Suprême de faisan cuit à basse température,
écrasé de potimarron et polenta gratinée

22

Tempura de filet de perche, frites et salade

22

DESSERTS

Tarte fine aux pommes glace vanille

8



Coupe glacée d'automne (glace noix & sirop
d'érable, glace noisette, noix caramélisée et
chantilly)

9



Plat végétarien

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

Origines de nos produits : Perches FAO 05; Canard France; Faisan UE

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

Les glaces proposées sont de l'Artisan Glacier.

m





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	2023	3.70	26.00
Les caves de Genève, Genève AOC			
Clémence, Syrah - Gamaret	2023	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	2024	4.30	30.00
Les caves de Genève, Genève AOC			
Belles Filles, Rosé de Gamay	2024	3.70	26.00
Les caves de Genève, Genève AOC			
M de Minuty, Côte de Provence AOC	2024	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	



m