



Carte “Hiver”

ENTRÉES

- | | |
|---------------------------------------|----|
| Velouté de courge à l'huile de truffe | 12 |
| Terrine de volaille aux pistaches | 12 |
| Salade hivernale aux légumes | 9 |



PLATS

- | | |
|--|----|
| Plat du jour | 17 |
| Spécialité du jour | 19 |
| Risotto à la milanaise | 19 |
| Parmentier de canard | 22 |
| Tempura de filet de perche, frites et salade | 22 |



DESSERTS

- | | |
|-------------------------------------|---|
| Tarte fine aux pommes glace vanille | 8 |
| Coupe glacée tout chocolat | 9 |
| Dessert du jour | 6 |



Plat végétarien

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

Origines de nos produits : Perches FAO 05; Canard France.

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.





Domaine des Dix Vins Hermance

La Maison de Vessy est fière de mettre en avant Le Domaine des Dix Vins situé à Hermance dans le canton de Genève, et son vigneron passionné et passionnant, Raphaël Piuz dont la famille est active dans la paysannerie de la région depuis le seizième siècle.

Depuis le mois d'avril 2025, le Domaine des Dix Vins est le premier domaine viticole au monde constitué de 100 cépages résistants. Cette collection unique est composée dans certains cas de vieilles variétés oubliées ou de plus récentes sélections issues de croisements naturels entre différentes espèces de vigne.

Son but est de servir de bibliothèque végétale accessible à toutes et tous . L'accompagnement du vignoble s'inspire de la culture biologique, raisonnée et d'autres méthodes écologiques.

En septembre 2025, Raphaël a obtenu le prix cantonal du développement durable pour le premier conservatoire suisse de cépages résistants dont le but est de collecter et conserver toutes ces précieuses variétés qui définiront la viticulture de demain et aussi de partager gratuitement les connaissances acquises par leur culture aux autres viticulteurs.



La carte des boissons

m



Blanc

Cuvée des Chancelants, Domaine des Dix-Vins		
Hermance, Genève, Suisse, 2024	3,50	24,00
Arcablanc, Domaine des Dix-Vins	3,50	24,00
Hermance, Genève, Suisse, 2024		
Sauvignon Blanc, Domaine des Dix-Vins	3,70	26,00
Hermance, Genève, Suisse, 2024		
Petite Arvine Clavoz, famille Escher	4,30	30,00
Valais, Suisse, 2024		
Saint-Romain, Maison Joseph Drouhin	4,90	39,00
Côtes de Beaune, Bourgogne, France, 2020		

Rosé

Rose des Vents, Domaine des Dix-Vins		
Hermance, Genève, Suisse, 2024	3,70	26,00
Lune Rousse, Domaine des Dix-Vins	3,70	26,00
Hermance, Genève, Suisse, 2024		
M de Minuty, Château Minuty	4,30	30,00
Côtes de Provence, France, 2024		

Rouge

Equinoxe, Domaine des Dix-Vins		
Hermance, Genève, Suisse, 2024	3,70	26,00
Gamaret, Domaine des Dix-Vins	4,00	30,00
Hermance, Genève, Suisse, 2022		
Garanoir, Domaine des Dix-Vins	4,00	30,00
Hermance, Genève, Suisse, 2022		
Saint-Amour, Joseph Drouhin	3,90	27,00
Beaujolais, France, 2022		
Les Hauts de Lynch-Moussas	4,90	39,00
Haut-Médoc, Bordeaux France, 2015		

Bulle

Baccarat Brut, Caves de Genève		
Genève, Suisse	8,00	35,00
Champagne, Brut, Béatrice Baron		
Champagne, France	50,00	

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