



CARTE DU PRINTEMPS


JARDIN DES SENTEURS

ENTRÉES




CHF TTC

Carpaccio de saumon à l'huile d'herbes	12	
Velouté de fèves à la menthe et cromesquis oriental	12	
Salade fraîcheur printanière	9	

PLATS

Plat du jour	17	
Spécialité du jour	19	
Parmigiana d'aubergine	19	
Fricassée de volaille à la crème et aux champignons, riz aux légumes	22	
Tempura de filet de perche, frites et salade	22	

DESSERTS

Eclair comme une profiterole, glace noisette et sauce chocolat chaude	9	
Tartelette rhubarbe amande, sorbet fraise	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; Saumon Norvège; Volaille Suisse.

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

CHF TTC

10cl Bouteille

Blanc

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

Rosé

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

Rouge

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

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