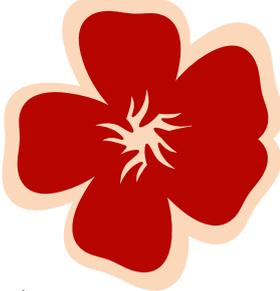


# MENU DE SAISON

**TERRINE DE FOIE GRAS MAISON CHUTNEY AU POIRE**

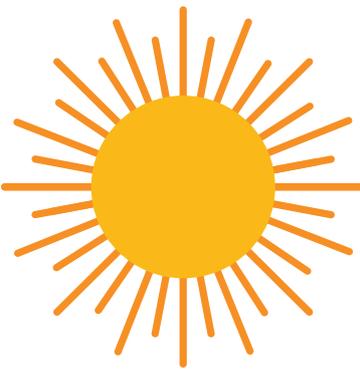
**OU**

**TRILOGIE DE TOMATES MULTICOLORES GRTA, BURRATA DI BUFALA**

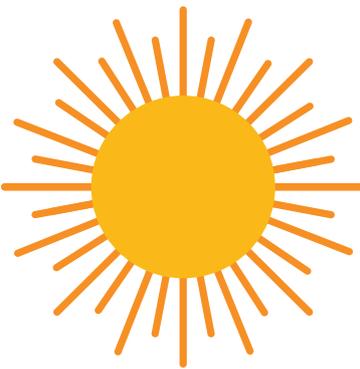
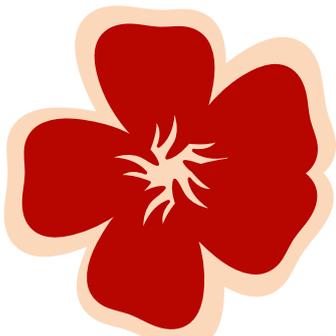


**VOLAILE AUX MORILLES, LÉGUMES DE SAISON, FRITES FRAÎCHES**

**OU**



**BOUILLABAISSE FAÇON LA BOURSE, ROUILLE ET CROUTONS**

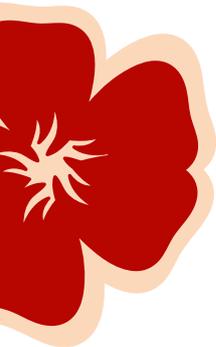
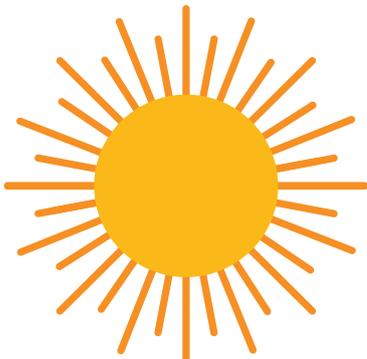


**TARTE AUX FRAISES, SORBET CITRON**

**OU**

**BABA AU RHUM**

**59.-**



**LA BOURSE**

*Brasserie*

*Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC*

# ENTRÉES

Plat  
avec  
frites

Salade verte de saison Genevoise	6.-	
Gaspacho Andalou au basilic et glace de fromage de chèvre frais, gressin	14.-	
Salade croquante de La Bourse (endives, mesclun, champignons, noix)	8.50	
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants et viande séchée	16.-	
Carpaccio de bœuf assaisonné à l'huile d'olive, citron et pesto	16.-	30.-
Cocktail de crevettes, quacamole et tortillas sauce cocktail	18.-	32.-
Salade océane (mesclun, saumon fumé, crevette sauce sésame)	19.-	32.-
Salade Caesar (salade iceberg, volaille, croutons, parmesan, tomates cerises)	19.-	
Trilogie de tomates multicolores GRTA, burrata di bufala	19.-	
Os à Moelle au sel de Guérande (3 pièces)	15.-	
Tartare de thon au yuzu, coriandre et gingembre	21.50-	
Terrine de foie gras de canard et chutney de poires	23.-	
Escargots au beurre persillé (6 pièces)	14.-	
Escargots au beurre persillé (12 pièces)	25.-	

# CÔTÉ MER

Filet de truite à la plancha, sauce à l'oseille, légumes, riz basmati	30.-	
Filet de poisson selon arrivée sur la plancha, sauce vierge	38.-	
Filets de perche au beurre meunière, frites fraîches et salade *	30.-	
Moules à la marinière servies avec frites fraîches	34.-	
Moules façon poulettes servies avec frites fraîches	35.-	
Duo de pétoncles et crevettes sauvages émulsion océanique, risotto crémeux	39.-	
Bouillabaisse façon Bourse (rouget, loup, crevette, pétoncles, poisson de saison) soupe de poisson au safran, croûtons et aïoli.	42.-	

La pièce

Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3 \* 5.-

\*Selon arrivage



**LA BOURSE**  
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

## ENTRÉES

Gaspacho Andalou au basilic et glace de fromage de chèvre frais, gressin	14.-
Tartare de poisson du moment au yuzu, coriandre et gingembre	21.50
Terrine de foie gras de canard chutney de poires	19.-
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants et viande séchée	16.-
Salade océane (mesclun, saumon fumé, crevette sauce sésame)	19.-
Salade Caesar (salade iceberg, volaille, croutons, parmesan, tomates cerises)	19.-
Carpaccio de bœuf assaisonné à l'huile d'olive, citron et pesto	16.-
	La pièce
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3 *	5.-

## CÔTÉ TERRE ET MER

Tartare de boeuf, assaisonné à la minute	160g	33.-	200g	42.-
Bacon Cheese Burger				27.-
L'entrecôte de La Bourse et sa sauce maison	160g	34.-	220g	42.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches				41.-
Filets de perche au beurre meunière, frites fraîches et salade				30.-



**LA BOURSE**  
Brasserie

*Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC*

# CÔTE TERRE

L'entrecôte de Bœuf au beurre La Bourse	160g	34.-	220g	42.-
Tartare de bœuf au couteau, assaisonné minute	160g	33.-	200g	42.-
Foie de veau à la provençale et sa garniture				35.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches				41.-
Rognons de veau à la moutarde ancienne et pâtes fraîches				36.-
Andouillette de Troyes (A.A.A.A.) grillée à la Dijonnaise, frites fraîches				35.-
Souris d'agneau aux saveurs d'Orient, polenta crémeuse, légumes de saisons				38.-
Côte de porc GRTA de la ferme de Jussy, sauce charcutière, légumes, frites fraîches				30.-
Suprême de Volaille sauce morilles, légumes de saison et frites fraîches				30.-
Vitello tonnato servis avec frites fraîches et salade				30.-
<i>Fondue moitié/moitié</i>				25.-

# NOS BURGERS

Hamburger classique				25.-
Bacon cheese Burger (pain complet, bacon, steak de bœuf, fromage, tomate, salade)				27.-
Burger Vegetarien (pain charbon végétal, roquette et caponata)				25.-

# CÔTÉ VÉGÉTARIEN

Spaghettis à la caponata (aubergines, tomates, olives, câpres et poivrons)				26.-
Risotto crémeux aux bolets et petits légumes				28.-

# CÔTÉ JUNIOR

(jusqu'à 10 ans)

Hamburger classique et frites fraîches ou Filet de perche et frites fraîches				17.-
Boule de glace au choix ou Mousse au chocolat				



LA BOURSE  
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

# DESSERTS

	1/2 portion	1 portion
L'assiette de fromages		10.-
Meringue et double crème de Gruyère	9.-	12.50
Crêpes "Suzette"		15.-
Profiteroles au chocolat		12.-
Mousse au chocolat noir		8.-
Baba au Rhum		13.50
Crème Brûlée		9.-
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise		13.50
Île flottante		9.-
Tarte au citron meringuée et sorbet fraise		10.-
Soufflé Glacé au Grand Marnier		13.-
Café Gourmand		10.-
Salade de fraises fraîches natures		10.-
Tarte aux fraise, sorbet citron		10.-
Fraises fraîches, double crème de Gruyère et meringue		12.-

# GLACES

	1/2 portion	1 portion
Coupe Danemark		12.-
Café glacé		11.-
Fraise Melba		13.-
Coupe Limoncello (Sorbet citron, limoncello)	8.-	13.50
L'Irlandais (Glace café, Bailey's)	8.-	13.50
L'Abricotine (Sorbet abricot, Abricotine)	8.-	13.50
Le Colonel (Sorbet citron, Vodka)	8.-	13.50
Le Normand (Sorbet pomme, Calvados)	8.-	13.50
Le Valaisan (Sorbet poire, Williamine)	8.-	13.50

**Parfums : café, vanille, rhum, raisin, pistache, chocolat noir, caramel beurre salé**

**Sorbets : fraise, poire, pomme, abricot, manque, citron, framboise, fruit de la passion**

1 boule 4.-    2 boules 7.-    3 boules 11.-    Chantilly 2.-

