



CÔTÉ CHASSE



ENTRÉES

Pressé de chevreuil en habit vert et foie gras aux champignons des bois	23.-
Filets de perdreaux sur son lit de lentilles et cèpes et son jus de raisins	19.-
Cassolette de chanterelles et foie gras poêlé, jus de viande et huile de noisette	21.-

PLATS

Civet de sanglier "grand-mère" poires au vin, marrons et knopflis	35.-
Pavé de cerf sauce poivrade, garniture chasse et knopflis	38.-
Selle de chevreuil rôtie et garniture chasse (pour 2 personnes - prix par personne)	54.-

MENU CHASSE

Pressé de chevreuil en habit vert et foie gras aux champignons des bois



Pavé de cerf et sauce poivrade, garniture chasse



Baba au rhum, glace aux marrons

50.-



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

ENTRÉES

Salade verte de saison Genevoise	6.-
Salade croquante de La Bourse (endives, mesclun, champignons, noix)	8.50.-
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants et viande séchée	14.-
Salade océane (mesclun, saumon fumé, crevette sauce sésame)	16.-
Soupe de potimarrons parfumée à l'huile de truffe blanche	14.-
Oeufs meurette, garniture grand-mère et croutons	15.-
Os à Moelle au sel de Guérande (3 pièces)	15.-
Tataki de thon en habit de sésame, sauce soja, quacamole au wasabi	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.-
Tarte fine de boudin noir, pommes et oignons confits	15.-

CÔTÉ MER

Filet de fera à la plancha, coulis de cresson, légumes, riz basmati	30.-
Filet de daurade à la plancha, sauce vierge, légumes, riz basmati	38.-
Filets de perche au beurre meunière, frites fraîches et salade	30.-
Filets de perche du Léman au beurre meunière, frites fraîches et salade*	44.-
Moules à la marinière servies avec frites fraîches	34.-
Moules façon poulettes servies avec frites fraîches	35.-
Duo de Saint-Jacques et crevettes sauvages émulsion océanique, risotto crémeux	39.-
Choucroute de la mer (rouget, loup, crevette, moules et St Jacques), sauce hollandaise safranée	42.-
	La pièce
Huîtres fines de Claire Gillardeau N°3 *	5.-
Huîtres fines de Claire Poquet N°2 *	4.-
Huîtres fines de Claire Roumegous N°3 *	3.-

*Selon arrivage



LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

CÔTÉ 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, sauce morilles, légumes de saison, pâtes fraîches				36.-
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.-
Tête de veau et langue à l'ancienne, sauce gribiche				30.-
Choucroute traditionnelle (lard fumé et salé, saucisse fumé, jarret de porc et saucisse de Vienne)				36.-

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)

Nuggets de poulet, frites et légumes

ou

Filets de perche et frites et légumes

Boule de glace au choix

ou

Mousse au chocolat

17.-



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 à la glace vanille et sauce chocolat		12.-
Mousse au chocolat noir		8.-
Baba au Rhum et sa glace au marrons		13.50.-
Crème Brûlée à la vanille		9.-
Moelleux au chocolat et sa crème anglaise		13.50.-
Île flottante et sa crème anglaise		9.-
Tarte au citron meringuée et sorbet fraise		10.-
Soufflé Glacé au Grand Marnier		13.-
Café Gourmand		10.-
Tiramisu aux marrons confits		10.-

GLACES

		1/2 portion	1 portion
Coupe Danemark	(Glace vanille sauce chocolat et chantilly)		12.-
Café glacé	(Glace café, expresso et chantilly)		11.-
Coupe d'automne	(Glace aux marrons, crème de marrons et chantilly)		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, manqué, citron, framboise, fruit de la passion

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



LA BOURSE
Brasserie