

MENU DE SAISON

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON CHUTNEY AU POIRE

OU

TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ, GINGEMBRE ET FINES HERBES



BLANQUETTE DE CREVETTES AU CURRY, RIZ SAUVAGE

OU

FILET DE CANNETTE RÔTIE AU COING, LÉGUMES DE SAISON



BABA AU RHUM, SORBET PASSION

OU

POIRE VANILLÉE, SAUCE AU CHOCOLAT, GLACE CHOCOLAT

52.-CHF



LA BOURSE

Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC



SEASONAL MENU

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE WITH PEAR CHUTNEY

OR

FRESH AND SMOKED SALMON TARTARE, GINGER AND FINE HERBS



CURRY SHRIMP BLANQUETTE, WILD RICE

OR

ROASTED DUCK FILLET WITH QUINCE, SEASONAL VEGETABLES



RUM BABA, PASSION FRUIT SORBET

OR

VANILLA PEAR, CHOCOLATE SAUCE, CHOCOLATE ICE CREAM

52.-CHF



LA BOURSE

Brasserie

7.7% VAT and service included Swiss francs prices

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	16.-
Soupe de potimarrons parfumée à l'huile de truffe blanche	14.-
Oeufs meurette, garniture grand-mère et croutons	16.-
Os à Moelle au sel de Guérande (3 pièces)	16.-
Gravlax de saumon à la betterave, crème au raifort	20.-
Tataki de thon en habit de sésame, sauce soja, quacamole au wasabi	22.-
Terrine de foie gras de canard et chutney de poires	24.-
Escargots au beurre persillé (6 pièces)	14.-
Escargots au beurre persillé (12 pièces)	25.-

CÔTÉ MER

	Entrée	Plat
Tartare aux 2 saumons, gingembre et fines herbes	20.-	35.-
Blanquette de crevettes au curry, riz sauvage		32.-
Filet de daurade à la plancha, sauce vierge, légumes, riz basmati		38.-
Filets de perche au beurre meunière, frites fraîches et salade		32.-
Filets de perche du Léman au beurre meunière, frites fraîches et salade*		45.-
Moules à la marinière servies avec frites fraîches		35.-
Moules façon poulettes servies avec frites fraîches		36.-
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		43.-
		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

STARTERS

Seasonal green salad from Geneva	6.-
Crunchy salad from La Bourse (endives, mixed greens, mushrooms, nuts)	8.50.-
Warm goat cheese salad with beggars fruits and dried meat	16.-
Pumpkin soup flavored with white truffle oil	14.-
Eggs meurette, grandmother garnish and croutons	16.-
Marrow Bone with Guérande salt (3 pieces)	16.-
Salmon gravlax with beetroot, horseradish cream	20.-
Tuna tataki in sesame coat, soy sauce, wasabi quacamole	22.-
Duck foie gras terrine and pear chutney	24.-
Snails with parsley butter (6 pieces)	14.-
Snails with parsley butter (12 pieces)	25.-

SEA SIDE

	Starter	Main
Tartare with 2 salmon, ginger and fine herbs	20.-	35.-
Curry shrimp blanquette, wild rice		32.-
Grilled sea bream fillet, virgin sauce, vegetables, basmati rice		38.-
Perch fillets in meunière butter, fresh fries and salad		32.-
Perch fillets from Geneva with meunière butter, fresh fries and salad *		45.-
Mussels in marinara served with fresh fries		35.-
Chicken-style mussels served with fresh fries		36.-
Duo of Saint-Jacques and wild shrimps, oceanic emulsion, creamy risotto		39.-
Sauerkraut from the sea (red mullet, sea bass, shrimp, mussels and scallops), saffron hollandaise sauce		43.-
		La pièce
Fine oysters from Claire Gillardeau N ° 3 *		5.-
Fine oysters from Claire Poquet N ° 2 *		4.-
Fine oysters from Claire Roumegous N ° 3 *		3.-

*According to arrival



LA BOURSE

Brasserie

7.7% VAT and service included Swiss francs prices

CÔTÉ TERRE

L'entrecôte de Bœuf au beurre La Bourse	160g	35.-	220g	43.-
Tartare de bœuf au couteau, assaisonné minute	160g	33.-	200g	42.-
Foie de veau à la provençale et sa garniture				36.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches				42.-
Rognons de veau, sauce morilles, légumes de saison, pâtes fraîches				37.-
Souris d'agneau aux saveurs d'Orient, polenta crémeuse, légumes de saisons				38.-
Fricassé de joue de cochon à la genevoise, polenta crémeuse et petits légumes				35.-
Suprême de Volaille sauce morilles, légumes de saison et frites fraîches				36.-
Tête de veau et langue à l'ancienne, sauce gribiche				32.-
Choucroute traditionnelle (lard fumé et salé, saucisse fumé, jarret de porc et saucisse de Vienne)				37.-

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

EARTH SIDE

Beef entrecote in La Bourse butter	160g	35.-	220g	43.-
Beef tartare with a knife, seasoned	160g	33.-	200g	42.-
Provençal-style calf liver and its garnish				36.-
Viennese veal cutlet, seasonal vegetables and fresh fries				42.-
Veal kidneys, morel sauce, seasonal vegetables, fresh pasta				37.-
Lamb shank with oriental flavors, creamy polenta, seasonal vegetables				38.-
Geneva-style pork cheek fricassee, creamy polenta and vegetables				35.-
Chicken supreme with morel sauce, seasonal vegetables and fresh fries				36.-
Old-fashioned calf's head and tongue, gribiche sauce				32.-
Traditional sauerkraut (smoked and salted bacon, smoked sausage, pork knuckle and Vienna sausage)				37.-

OUR BURGERS

Classic Burger				25.-
Bacon cheeseburger				27.-
Vegetarian burger (charcoal bread, arugula and caponata)				25.-

VEGETARIEN SIDE

Aponata spaghetti (eggplant, tomato, olives, capers and pepper)				26.-
Risotto with vegetables and mushrooms				28.-

JUNIOR SIDE

(until 10 years old)

Chicken nuggets, fries and vegetables
or
Perch fillets and fries and vegetables

Ice cream of your choice
or
Chocolate mousse

17.-



LA BOURSE
Brasserie

7.7% VAT and service included Swiss francs prices

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.-
Poire au sirop vanillée, sauce au chocolat, glace chocolat		12.-

GLACES

		1/2 portion	1 portion
Coupe Danemark	(Glace vanille sauce chocolat et chantilly)		12.-
Café glacé	(Glace café, espresso et chantilly)		11.-
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.-



LA BOURSE
Brasserie

DESSERTS

	1/2 portion	1 portion
Cheese platter		10.-
Meringue and double Gruyère cream	9.-	12.50.-
Crepes suzette"		15.-
Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce		12.-
Dark chocolate mousse		8.-
Rum baba and chestnut ice cream		13.50.-
Creme brulee with vanilla		9.-
Chocolate cake and vanilla cream		13.50.-
Floating island and vanilla cream		9.-
Lemon meringue pie and strawberry sorbet		10.-
Grand Marnier Ice Cream Soufflé		13.-
Gourmet Coffee		10.-
Pear in vanilla syrup, chocolate sauce, chocolate ice cream		12.-

ICE CREAM

		1/2 portion	1 portion
Danish Cup (Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream)			12.-
Iced coffee (Coffee ice cream, espresso and whipped cream)			11.-
Limoncello Cup (Lemon sorbet, limoncello)	8.-		13.50.-
Irish (Ice coffee, Bailey's)	8.-		13.50.-
Apricot (Apricot sorbet, Abricotine)	8.-		13.50.-
The colonel (Lemon sorbet, Vodka)	8.-		13.50.-
The Norman (Apple sorbet, Calvados)	8.-		13.50.-
Valaisan (Pear sorbet, Williamine)	8.-		13.50.-

Ice flavour : coffee, vanilla, rhum grape, pistachio, dark chocolate, salted butter caramel

Sorbets : Strawberry, pear, apple, apricot, mango, lemon, raspberry, passion fruit

1 scoop 4.- 2 scoops 7.- 3 scoops 11.- Whipped cream 2.-



LA BOURSE
Brasserie

ENTRÉES

Soupe de potimarrons parfumé à l'huile de truffe blanche	14.-
Tataki de thon en habit de sésame, sauce soja, quacamole au wasabi	22.-
Terrine de foie gras de canard chutney de poires	24.-
Salade de chèvre chaud aux fruits mendiants et viande séchée	16.-
Gravelax de saumon à la betterave, crème au raifort	20.-

	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.-

CÔTÉ TERRE ET MER

Tartare aux 2 saumons, gingembre et fines herbes		35.-
Tartare de boeuf, assaisonné à la minute	160g	33.-
Bacon Cheese Burger		27.-
L'entrecôte de La Bourse et sa sauce maison	160g	35.-
Escalope de veau Viennoise, légumes de saison et frites fraîches		42.-
Filets de perche au beurre meunière, frites fraîches et salade		32.-

STARTERS

Pumpkin soup flavored with white truffle oil	14.-
Tuna tataki in sesame coat, soy sauce, wasabi guacamole	22.-
Duck foie gras terrine with pear chutney	24.-
Hot goat cheese salad with mendicant fruits and dried meat	16.-
Salmon gravelax with beetroot, horseradish cream	20.-
	La pièce
Fine oysters from Claire Gillardeau N ° 3 *	5.-
Fine oysters from Claire Poquet N ° 2 *	4.-
Fine oysters from Claire Roumegous N ° 3 *	3.-

EARTH AND SEA SIDE

Tartare of 2 salmons fish, ginger and fine herbs		35.-
Beef tartare, seasoned to the minute	160g	33.-
Bacon Cheese Burger		27.-
Entrecote from La Bourse and its house sauce	160g	35.-
Viennese veal cutlet, seasonal vegetables and fresh fries		42.-
Perch fillets in meunière butter, fresh fries and salad		32.-