

SUGGESTION PRINTEMPS/ÉTÉ

ENTRÉES

	Entrée	Plat
Gaspacho de tomate et sa quenelle de fromage frais	14.-	
Panna cotta safranée aux dés de saumon fumé et fèves	19.-	
Roulé de tomates mozzarella involtini, fraîcheur de roquette et pesto basilic	19.-	
Soupe thaï aux ravioles chinoises au poulet	16.-	
Salade César (poulet rôti, salade iceberg, tomates, parmesan, croutons)	18.-	30.-
Duo d'asperges vertes et blanches, sauce mousseline aux fines herbes	17.-	
Tartare de tomates fraîches, quacamole citron vert, crevettes sauvages	17.-	

CÔTÉ MER

Nage du pêcheur, wok de légumes et bouillon parfumé		43.-
Cabillaud rôti, pommes de terre écrasées, huile d'olive et jus au chorizo		35.-
Filet de daurade à la plancha, sauce vierge et tagliolini neri		38.-

CÔTÉ TERRE

	Entrée	Plat
Carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de parmesan, roquette et ses frites	20.-	30.-
Vitello tonnato, frites, salade de saison		35.-
Parmentier de canard confit, noisettes torréfiées, jus de viande et pommes de terre écrasées		30.-
Osso bucco façon Milanaise, polenta crémeuse		35.-
Coquelet mariné au citron confit, grillé, jus de volaille et frites		30.-



LA BOURSE
Brasserie

SPRING / SUMMER SUGGESTIONS

STARTER

	Starter	Main
Tomato gazpacho with cream cheese quenelle	14.-	
Saffron panna cotta with diced smoked salmon and broad beans	19.-	
Roll of tomatoes mozzarella involtini, freshness of arugula and basil pesto	19.-	
Thai chinese soup with chicken ravioli	16.-	
Caesar Salad (roast chicken, iceberg salad, tomatoes, parmesan, croutons)	18.-	30.-
Duo of green and white asparagus, fine herbs mousseline sauce	17.-	
Fresh tomato tartare, lime quacamole, wild shrimps	17.-	

SEA SIDE

Fisherman's swim, vegetable wok and fragrant broth		43.-
Roasted cod, mashed potatoes, olive oil and chorizo sauce		35.-
Grilled sea bream fillet, virgin sauce and neri taglierini		38.-

HEARTH SIDE

	Starter	Main
Beef carpaccio, pesto, parmesan shavings, arugula and fries	20.-	30.-
Vitello tonnato, fries, seasonal salad		35.-
Confit duck parmentier, roasted hazelnuts, gravy and mashed potatoes		30.-
Osso bucco Milanese style, creamy polenta		35.-
Coquelet marinated in candied lemon, grilled, poultry juice and fries		30.-



LA BOURSE
Brasserie

MENU DE SAISON

ROULÉ DE TOMATES MOZZARELLA INVOLTINI, FRAICHEUR DE ROQUETTE ET

PESTO BASILIC

OU

TARTARE DE SAUMON FRAIS ET FUMÉ, GINGEMBRE ET FINES HERBES

SUPRÊME DE VOLAILLE SAUCE MORILLES, LÉGUMES DE SAISON ET FRITES

FRAÎCHES

OU

CABILLAUD RÔTI, POMMES DE TERRE ÉCRASÉES, HUILE D'OLIVE ET JUS AU

CHORIZO

BABA AU RHUM, SORBET PASSION

OU

TARTE AU CITRON MERINGUÉE ET SORBET FRAISE

52.-CHF


LA BOURSE
Brasserie

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

SEASONAL MENU

**ROLL OF TOMATOES MOZZARELLA INVOLTINI, FRESHNESS OF ARUGULA
AND BASIL PESTO**

OR

FRESH AND SMOKED SALMON TARTARE, GINGER AND FINE HERBS

**CHICKEN SUPREME WITH MOREL SAUCE, SEASONAL VEGETABLES AND FRESH
FRIES**

OR

ROASTED COD, MASHED POTATOES, OLIVE OIL AND CHORIZO SAUCE

RUM BABA, PASSION FRUIT SORBET

OR

LEMON MERINGUE PIE AND STRAWBERRY SORBET

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.-
Oeufs parfaits façon meurette, garniture grand-mère et lentilles	16.-
Os à Moelle au sel de Guérande (3 pièces)	16.-
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.-
Filet de daurade à la plancha, sauce vierge et tagliolini neri		38.-
Filets de perche au beurre meunière, frites fraîches et salade		32.-
Moules à la marinière servies avec frites fraîches		35.-
Moules façon poulettes servies avec frites fraîches		36.-

	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

Genevoise seasonal green salad	6.-
Crunchy salad from La Bourse (endives, mesclun, mushrooms, walnuts)	8.50.-
Hot goat cheese salad with mendicant fruits and dried meat	16.-
Eggs meurette, "grandmother" garnish and lentils	16.-
Bone marrow with Guérande salt (3 pieces)	16.-
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 salmons, ginger and fine herbs	20.-	35.-
Grilled sea bream fillet, virgin sauce and neri taglierini		38.-
Perch fillets in meunière butter, fresh fries and salad		32.-
Mussels in marinara served with fresh fries		35.-
Chicken-style mussels served with fresh fries		36.-

	Piece
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.-
Suprême de Volaille sauce morilles, légumes de saison et frites fraîches				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

Raviole de légumes façon ratatouille au pesto	26.-
Risotto crémeux aux bolets et épinards frais	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.-
Chicken supreme with morel sauce, seasonal vegetables and fresh fries				36.-

OUR BURGERS

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

VEGETARIEN SIDE

Ratatouille-style vegetable ravioli with pesto	26.-
Creamy risotto with boletus and fresh spinach	28.-

JUNIOR SIDE

(until 10 years old)

Chicken nuggets, fries and vegetables or Perch fillets and fries and vegetables	17.-
Ice cream of your choice or Chocolate mousse	



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, sorbet passion		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.-
Salade de fraises fraîches natures		10.-
Fraises fraîches, double crème de Gruyère et meringue		12.-

GLACES

	1/2 portion	1 portion
Fraise Melba (Fraises fraîches, glace vanille et chantilly)		12.-
Coupe Danemark (Glace vanille sauce chocolat et chantilly)		12.-
Café glacé (Glace café, expresso 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, mangue, 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, passion fruit sorbet		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.-
Fresh strawberry salad		10.-
Fresh strawberries, double Gruyère cream and meringue		12.-

ICE CREAM

	1/2 portion	1 portion
Strawberry Melba (Strawberries, vanilla ice cream and whipped cream)		12.-
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

	Entrée	Plat
Gaspacho de tomate et sa quenelle de fromage frais	14.-	
Salade César (poulet rôti, salade iceberg, tomates, parmesan, croutons)	18.-	
Terrine de foie gras de canard chutney de poires	24.-	
Roulé de tomates mozzarella involtini, fraîcheur de roquette et pesto basilic	19.-	
Carpaccio de bœuf, pesto, copeaux de parmesan, roquette et ses frites	20.-	30.-
		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.-
Filets de perche au beurre meunière, frites fraîches et salade		32.-

STARTERS

	Starter	Main
Tomato gazpacho with cream cheese quenelle	14.-	
Caesar salad (roast chicken, iceberg salad, tomatoes, parmesan, croutons)	18.-	
Duck foie gras terrine with pear chutney	24.-	
Roll of tomatoes mozzarella involtini, freshness of arugula and basil pesto	19.-	
Beef carpaccio, pesto, parmesan shavings, arugula and fries	20.-	30.-
		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.-
Perch fillets in meunière butter, fresh fries and salad		32.-