



MENU DE SAISON

ENTRÉE

Pâté en croûte périgourdine (magret de canard, foie gras, figues) figue rôtie

ou

Tartare aux 2 saumons frais et fumé, crème au raifort

PLAT

Suprême de poulet jaune, sauce forestière et gratin de cardons à la tapenade de truffe

ou

Filet de perches sauce citron, légumes de saison et frites

DESSERT

Bûchette poire noisette et poivre de Timut

ou

Feuillantine chocolat et sorbet passion

60 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC



SEASONAL MENU

STARTER

Périgord pâté en croute (duck breast, foie gras, figs)
roasted fig

or

Tartare with 2 fresh and smoked salmon, horseradish
cream

MAIN COURSE

Yellow chicken supreme, forest sauce and cardoon
gratin with truffle tapenade

or

Perch fillets with lemon sauce, seasonal vegetables and
fries

DESSERT

Pear, hazelnut and Timut pepper log

or

Chocolate feuillantine and passion fruit sorbet

60 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

ENTRÉES

Soupe de butternut 19 CHF
éclats de marron, essence d'huile
de truffe blanche

Soupe Thaï au poulet 19 CHF
ravioles chinoises

Œuf parfait en meurette 16 CHF
garniture grand-mère et croûtons

Salade de chèvre chaud 18 CHF
fruits mendiants et viande séchée

Malakoff 2 pièces 21 CHF
avec salade et viande séchée

Escargots beurre persillé 15 CHF
6 pièces

Escargots beurre persillé 27 CHF
12 pièces

Tartare aux 2 saumons 25 CHF
frais et fumé, crème de raifort

Assiette de fruits de mer 35 CHF
6 huîtres n°3, 3 crevettes, 100gr bulots

« VIANDE SUISSE »

Pâté en croûte périgourdin 22 CHF
(magret de canard, foie gras, figues)

Boucherie Brönnimann à Carouge

Os à moelle au sel de Guérande 18 CHF
et ses toasts

Terrine de foie gras de canard 26 CHF
chutney de poires et sa brioche
Foie Gras fait maison !

CÔTÉ MER ET LAC

Huîtres fines de Claires n°3 5 CHF/pce.
pain au lin et beurre salé

Filets de perche au beurre citronné 37 CHF
frites, légumes de saison et salade

Duo de St-Jaques et grosses crevettes sautées 38 CHF
sauce vierge, légumes façon wok

Pavé de cabillaud 36 CHF
épinards, sauce coco citronnelle

Sole entière (400gr) 55 CHF
beurre meunière et pomme vapeur

Moules marinière ou poulette 28 CHF
au vin blanc avec frites

Tartare aux 2 saumons 36 CHF
Frais et fumé, crème de raifort

SAVEURS LOCALES

Nous privilégions la collaboration avec les producteurs et artisans de la région pour vous offrir des plats locaux.

CÔTÉ TERRE

Tartare de bœuf 160g 37 CHF
assaisonné minute, frites, salade,
toasts grillés

Bacon cheeseburger 29 CHF
steak de bœuf 160g, bacon, fromage
à raclette, frites, salade

L'entrecôte de bœuf 220g 44 CHF
sauce maison, frites, salade et légumes
de saison

Noix de ris de veau 35 CHF
sauce écrevisse, épinards et pomme
ratte de Noirmoutier

Choucroute traditionnelle 38 CHF
lard fumé, saucisse fumée, jarret de
porc et saucisse de Vienne

Souris d'agneau 39 CHF
saveur orient, coucous de légumes

Tête de veau et langue de veau 36 CHF
sauce gribiche, légumes d'hiver

Escalope de veau viennoise 42 CHF
légumes de saison et frites

Suprême de poulet jaune 38 CHF
sauce forestière et gratin de cardons
à la tapenade de truffe

CARDONS GENEVOIS



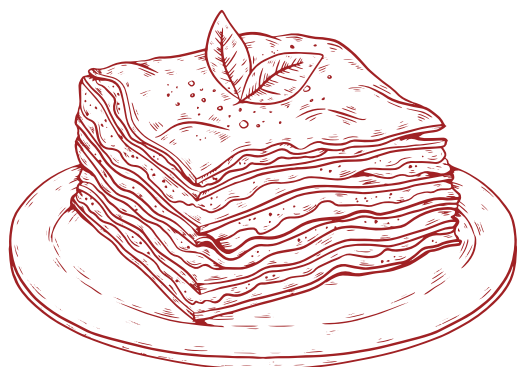
Filet de bœuf 60 CHF/pers.
(Chateaubriand) flambé, sauce poivre,
légumes de saison et frites (2 pers.)

Pot au feu 36 CHF
(Gite, paleron, jarret) sauce miron-ton
et légumes d'hiver

Malakoff 3 pièces 30 CHF
avec salade et viande séchée

VÉGÉTARIEN

Lasagnes végétariennes 29 CHF
aubergines, tomate, basilic et roquette



CÔTÉ JUNIOR

**Jusqu'à 12 ans*

Nuggets de poulet
ou
Filets de perche accompagnés
de frites et légumes

-
Boule de glace au choix
ou
Mousse au chocolat

17 CHF

STARTERS

Butternut soup chestnut pieces, white truffle oil essence	19 CHF	Tartare with fresh and smoked salmon horseradish cream	25 CHF
Thai soup with chicken and Chinese dumplings	19 CHF	Plate of seafood 6 oysters n°3, 3 shrimps, 100gr whelks	35 CHF
Perfect meurette egg grandma crouton garnish	16 CHF		
Warm goat's cheese salad with beggar fruits and dried meat	18 CHF		
Malakoff 2 pieces salad and dried meat	21 CHF		
Snails with parsley butter 6 pieces	15 CHF		
Snails with parsley butter 12 pieces	27 CHF		

«SWISS MEAT»

Périgord crusted paté (duck breast, foie gras, figs) <i>Brönnimann Butcher in Carouge</i>	22 CHF
Marrow bones with Guérande salt and grilled toast	18 CHF
Duck foie gras terrine pear chutney, bun <i>Home made Foie Gras !</i>	26 CHF

SEA SIDE

Fine Claires oysters n°3 flax bread and salted butter	5 CHF/pce.	Whole sole (400gr) meunière butter and steamed potato	55 CHF
Perch fillets with lemon butter fries, seasonal vegetables and salad	37 CHF	Mussels marinière or poulette white wine, and with french fries	28 CHF
Duo of snacked scallops and large shrimp virgin sauce, wok-style vegetables	38 CHF	Tartare with fresh and smoked salmon horseradish cream	36 CHF
Cod steak spinach, coconut lemongrass sauce	36 CHF		

LOCAL FLAVORS

We prefer to work with local producers
and artisans to offer you local dishes.

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

EARTH SIDE

Beef tartar 160g 37 CHF
seasoned minute, fries, salad and
grilled toasts

Bacon cheeseburger 29 CHF
beef steak 160g bacon, raclette cheese,
fries and salad

Beef entrecote 220g 44 CHF
house sauce, fries, salad and seasonal
vegetables

Sweetbreads 35 CHF
crayfish sauce, spinach and fingerling
potatoes from Noirmoutier

Traditional sauerkraut 38 CHF
smoked bacon, smoked sausage,
pork shank and Vienna sausage

Lamb shanks oriental flavor 39 CHF
vegetables couscous

Veal head and veal tongue 36 CHF
with gribiche sauce, winter vegetables

Viennese veal cutlet 42 CHF
seasonal vegetables and french fries

Supreme of yellow chicken 38 CHF
morel juice and potato gratin

GENEVA CARDOONS



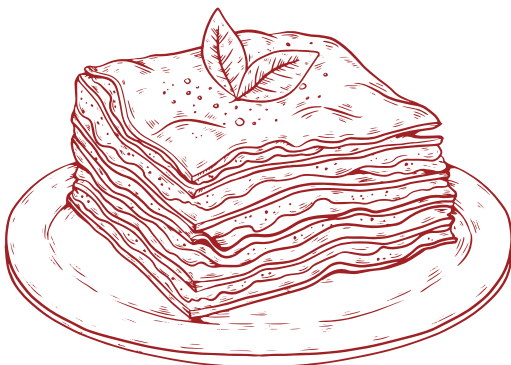
Beef fillet 60 CHF/pers.
(Chateaubriand) flambé, pepper sauce,
seasonal vegetables, fries (2 people)

Pot au feu 36 CHF
(Gite, chuck, shank) mirepoix sauce
and winter vegetables

Malakoff 3 pieces 30 CHF
avec salade et viande séchée

VEGETARIAN

Vegetarian lasagne 29 CHF
Eggplant, tomato and basil Lasagna
with arugula salad



JUNIOR SIDE

**Up to 12 years old*

Chicken nuggets
or
Fish fillets with french fries and vegetables

-
Ice cream scoop
or
Chocolate mousse

17 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

DESSERTS

Assiette de fromage	12 CHF	Meringue double	14 CHF
		crème de Gruyère et fruits rouges	
Mousse au chocolat noir	9 CHF	Feuillantine chocolat	13 CHF
gruée de cacao		et sorbet passion	
Crème brûlée	10 CHF	Tarte au citron meringue	12 CHF
à la vanille Bourbon		et glace vanille	
Café gourmand	12 CHF	Ile flottante	10 CHF
Crêpe Suzette	15 CHF	Profiteroles glace vanille	12 CHF
flambée au Grand Marnier		chocolat chaud et chantilly	
Baba au Rhum de Cuba	14 CHF	Bûchette de Saison	12 CHF
		poire noisette et poivre de Timut	

GLACES

Coupe Danemark	12 CHF	L'Abricotine	13.50 CHF
Glace vanille sauce chocolat et chantilly		Sorbet abricot, Abricotine	
Café glacé	11 CHF	<i>Dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
Glace café, expresso et chantilly		Le Colonel	13.50 CHF
Coupe Limoncello	13.50 CHF	Sorbet citron, Vodka	
Sorbet citron, limoncello		<i>Dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
<i>Dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>		Le Normand	13.50 CHF
L'Irlandais	13.50 CHF	Sorbet pomme, Calvados	
Glace café, Bailey's		<i>Dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
<i>Dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>			

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 CHF



2 Boules
7 CHF



3 Boules
11 CHF



Chantilly
2 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

DESSERTS

Cheese platter	12 CHF	Double meringue	14 CHF
		Gruyère cream and red fruit	
Dark chocolate mousse	9 CHF	Feuillantine chocolat	13 CHF
cocoa nibs		and passion sorbet	
Crème brûlée	10 CHF	Lemon meringue pie	12 CHF
with Bourbon vanilla		and vanilla ice cream	
Gourmet coffee	12 CHF	Ile flottante	10 CHF
Crêpe Suzette	15 CHF	Hot chocolate profiteroles	12 CHF
flambée au Grand Marnier		with whipped cream and Vanilla ice cream	
Baba au Rhum de Cuba	14 CHF	Seasonal log	12 CHF
		Pear, hazelnut and Timut pepper log	

GLACES

Denmark cup	12 CHF	L'Abricotine	13.50 CHF
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream		Apricot sorbet, Abricotine	
		<i>Available in 1/2 portions at CHF 8</i>	
Iced coffee	11 CHF	Le Colonel	13.50 CHF
Coffee, espresso and whipped cream ice cream		Lemon sorbet, Vodka	
		<i>Available in 1/2 portions at CHF 8</i>	
Limoncello cup	13.50 CHF	Le Normand	13.50 CHF
Cirton sorbet, limoncello		Apple sorbet, Calvados	
<i>Available in 1/2 portions at CHF 8</i>		<i>Available in 1/2 portions at CHF 8</i>	
L'Irlandais	13.50 CHF		
Coffee ice cream, Bailey's			
<i>Available in 1/2 portions at CHF 8</i>			

ICE CREAM FLAVORS

Coffee, vanilla, rhum grape, pistachio, drak chocolate, salted butter caramel

SORBETS

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



1 scoop

4 CHF



2 scoop

7 CHF



3 scoop

11 CHF



Whipped cream

2 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC