

MENU DE SAISON

ENTRÉE

Pâté en croûte *maison bronnimann*, petits légumes vinaigre de framboise et confiture poire moutarde.

ou

Ceviche de bar, citron vert, passion, grenade, huile de sésame grillée, toast beurre algue.

PLAT

Suprême de poulet jaune, jus champignons et morilles et roesti de pomme de terre, asperges.

ou

Filet de truite de rivière, amandes torréfiées, sauce à l'oseille, à la vapeur et légumes de saison.

DESSERT

Tartelette aux fruits rouges et glace vanille.

ou

Feuillantine chocolat et sorbet passion.

60 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

SEASONAL MENU

STARTER

Pâté en croûte *maison bronnimann*, small vegetables with raspberry vinegar and pear mustard jam.

or

Ceviche of sea bass, lime, passion fruit, pomegranate, toasted sesame oil, seaweed butter toast.

DISH

Yellow chicken supreme, mushroom and morel jus and potato roesti, asparagus.

or

River trout filet, roasted almonds, sorrel sauce, steamed p and seasonal vegetables.

DESSERT

Red fruit tartlet with vanilla ice cream.

or

Chocolate puff pastry with passion fruit sorbet.

60 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

ENTRÉES

Asperges gratinées 15 CHF
asperges vertes et blanches,
bresaola, pesto à l'ail des ours

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

Poireau vinaigrette 13 CHF
œuf mayo, noisette

Crèmeux de petit pois 14 CHF
espuma de lard, toast au Collonatta

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

« VIANDE SUISSE »

Pâté crôte maison 18 CHF
petits légumes, vinaigre de framboise et
confiture poire moutarde.

Boucherie Bronnimann 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 !

Ceviche de bar 20 CHF
citron vert, passion, grenade, huile
sésame grillé, toast beurre d'algue

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

Cuisses de grenouilles provençale 30 CHF
frites, salades

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

Filet de truite de rivière 30 CHF
amandes torréfiées, sauce à l'oseille,
pomme de terre vapeur

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 assaisonné minute, frites, salade, toasts grillés	37 CHF	Rognons de veau sauce champignons et morilles, asperge et pomme de terre écrasée	36 CHF
Bacon cheeseburger steak de bœuf 160g, bacon, fromage à raclette, frites, salade	29 CHF	Escalope de veau viennoise légumes de saison et frites	42 CHF
L'entrecôte de bœuf 220g sauce maison, frites, salade et légumes de saison	44 CHF	Suprême de poulet jaune jus champignons et morilles et rösti de pomme de terre, asperges	38 CHF
Noix de ris de veau sauce écrevisse, épinards et pomme ratte de Noirmoutier	35 CHF	Filet de bœuf 200g flambé, sauce aux poivres verts, rösti de pomme de terre et légumes de saison	46 CHF
Andouillette Bobosse sauce moutarde, frites et légumes de saison	32 CHF	Malakoff 3 pièces avec salade et viande séchée	30 CHF
Souris d'agneau saveur orient, coucous de légumes	39 CHF	Fondue chinoise à volonté sauces et cornichons, frites	45 CHF
Planche de viandes séchées petite à 18.-	32 CHF		

VÉGÉTARIEN

Lasagnes végétariennes aubergines, tomate, basilic et roquette	29 CHF
Fondue moitié -moitié pain, cornichons	26 CHF

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



Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

STARTERS

Asparagus gratinated 15 CHF
chestnut pieces, white truffle
oil essence

Thai soup with chicken 19 CHF
and Chinese dumplings

Perfect meurette egg 16 CHF
grandma crouton garnish

Warm goat's cheese salad 18 CHF
with beggar fruits and dried meat

Malakoff 2 pieces 21 CHF
salad and dried meat

Snails with parsley butter 15 CHF
6 pieces

Snails with parsley butter 27 CHF
12 pieces

Leek vinaigrette 13 CHF
mayo egg, hazelnut

Creamy pea soup 14 CHF
espuma of bacon, toast with Collonatta

Plate of seafood 35 CHF
6 oysters n°3, 3 shrimps, 100gr whelks

« SWISS MEAT »

Homemade pâté crôte 18 CHF
vegetables with raspberry vinegar
and mustard pear jam

Bronnimann Butcher in Carouge

Marrow bones with Guérande salt 18 CHF
and grilled toast

Duck foie gras terrine 26 CHF
pear chutney, bun
Home made Foie Gras !

Sea bass ceviche 20 CHF
lime, passion fruit, pomegranate,
sesame oil, seaweed butter toast

SEA SIDE

Fine Claires oysters n°3 5 CHF/pce.
flax bread and salted butter

Perch fillets with lemon butter 37 CHF
fries, seasonal vegetables and salad

**Duo of snacked scallops and
large shrimp** 38 CHF
virgin sauce, wok-style vegetables

Provençal frogs' legs 30 CHF
chips, salads

Whole sole (400gr) 55 CHF
meunière butter and steamed potato

River trout fillet 30 CHF
roasted almonds, sorrel sauce,
steamed potatoes

LOCAL FLAVORS

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

EARTH SIDE

Beef tartar 160g seasoned minute, fries, salad and grilled toasts	37 CHF	Veal kidneys morel and mushroom sauce, asparagus and mashed potato	36 CHF
Bacon cheeseburger beef steak 160g bacon, raclette cheese, fries and salad	29 CHF	Viennese veal cutlet seasonal vegetables and french fries	42 CHF
Beef entrecote 220g house sauce, fries, salad and seasonal vegetables	44 CHF	Supreme of yellow chicken mushroom and morel sauce and potato rösti, asparagus	38 CHF
Sweetbreads crayfish sauce, spinach and fingerling potatoes from Noirmoutier	35 CHF	Fillet of beef 200g flambé, green pepper sauce, potato rösti and seasonal vegetables	46 CHF
Andouillette Bobosse mustard sauce, chips and seasonal vegetables	32 CHF	Malakoff 3 pieces with salad and dried meat	30 CHF
Lamb shanks oriental flavor vegetables couscous	39 CHF	Unlimited chinese fondue sauces and gherkins, chips	45 CHF
Board of dried meats Small at 18.-	32 CHF		

VEGETARIAN

Vegetarian lasagne Eggplant, tomato and basil Lasagna with arugula salad	29 CHF
Half and half fondue bread, gherkins	26 CHF

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	Tartelette aux fruits rouge	12 CHF
		et glace vanille	

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, espresso et chantilly		Le Colonel	13.50 CHF
Coupe Limoncello	13.50 CHF	Sorbet citron, Vodka	
Sorbet cirton, 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		
Red fruit tartlet	12 CHF		
and vanilla ice cream			

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



1 scoop

4 CHF



2 scoop

7 CHF



3 scoop

11 CHF



Whipped cream

2 CHF

SORBETS

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

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

CARTE DES VINS

Vins Suisses



VINS BLANCS

	CÉPAGE	ANNÉE	VERRE (1 dl)	BOUTEILLE (75 cl)
DOMAINE DES ABEILLES D'OR				
R. & L. Desbaillets	Chasselas	2023		35.-
CAVE DE SEZENOVE				
B. Bosseau	Chasselas	2023	3.50	35.-
	Chardonnay	2023	7.-	48.-
DOMAINE DU CENTAURE				
C. Ramu	Pinot gris	2023	6.-	42.-
DOMAINE DES CURIADES				
P. Dupraz	Aligoté	2023	6.-	40.-
	Sauvignon	2023	8.-	50.-
	Reserve de la Bourse	2022	6.-	48.-
DOMAINE DU CLOS DES PINS				
M. Ramu	Muscat Sec	2023	8.-	52.-
	Pinot Blanc	2023	6.-	42.-
DOMAINE DU PARADIS				
R. Burgdofer	Viognier	2023	8.-	54.-
DOMAINE DES 3 ETOILES				
Fisher & Tuor	Sauvignon	2023	8.-	50.-
DOMAINE CHABRIER				
	Petite arvine de Sierre	2023	9.-	60.-

VINS ROUGES

	CÉPAGE	ANNÉE	VERRE (1 dl)	CARAFE (50 cl)	BOUTEILLE (75 cl)	MAGNUM (150 cl)
DOMAINE DES CURIADES						
Assemblage	Reserve la Bourse	2022	8.-		55.-	
	Gamaret	2022	7.-		54.-	
	Les Trois Ours	2022			70.-	
	Pinot noir non filtré	2021			65.-	
CAVE DE GENÈVE						
	Gamay	2023	4.50			
DOMAINE DU CLOS DES PINS						
M. Ramu	Gamay	2022			35.-	
	Syrah	2022	8.50		65.-	
DOMAINE DU PARADIS						
R. Burgdofer	Noir Divin	2022	8.50		55.-	
	Pont des Soupirs	2020			69.-	
CAVE DE SEZENOVE						
B. Bosseau	Pinot Noir	2023	6.-		42.-	
	Pierre Noire	2022		40.-	59.-	120.-
DOMAINE DES ABEILLES D'OR						
R. & L. Desbaillets	Douce Noire	2018			65.-	130.-
	M ²	2022			65.-	
DOMAINE DES FAUNES						
F. Mistral	Cab. Sauvignon	2019			65.-	
DEFAYES & CRETENAND						
	Humagne	2022			74.-	
DOMAINE DES 3 ETOILES						
Fisher & Tuor	Amprô	2021	9.-		68.-	140.-
	Merlot	2020			74.-	

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

Alsace :

DOMAINE ZIND-HUMBRECHT

APPELLATION

Riesling

ANNÉE

2020

VERRE
(1 dl)

BOUTEILLE
(75 cl)

65.-

Bourgogne :

DOMAINE GAUTHERON

Chablis

2023

55.-

DOMAINE FAIVELEY

Chardonnay

2020

50.-

DOMAINE FABIEN COCHE

Meursault

2023

100.-

DOMAINE MAZILLY

Cuvée Martin

2022

65.-

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

Côtes de Gascogne :

DOMAINE DE TARIQUET

2022

7.-

45.-

Jurançon :

GALET D'OR

Vin moelleux

2021

8.-

50.-

Vallée de la Loire :

DOMAINE CLOS GALERNE

Chenin

2023

49.-

DOMAINE CAILBOURDIN

Pouilly-fumé

2022

66.-

DOMAINE VACHERON

Sancerre

2023

8.-

60.-

Vallée du Rhône :

CONDRIEU

Les cassines

2019

85.-

DOMAINE FARGE

Saint Joseph, Vanina

2023

50.-

DOMAINE JABOULET

Viognier secret de famille

2023

6.-

40.-



VINS ROSÉS

Suisse :

DOMAINE DES CURIADES

Rosé de Gamay

2023

3.60

DOMAINE DES ABEILLES D'OR

Œil de Perdrix

2022

4.80

36.-

DOMAINE DES TROIS ETOILES

Rosé de Gamay

2022

36.-

France :

CHÂTEAU SAINT BALLION

2024

7.50

55.-

CHÂTEAU SAINT MARGUERITTE

Côtes de Provence

2022

8.00

56.-

110.-

CHAMPAGNES & VINS PÉTILLANTS

1 DL

75 CL

POMMERY BLANC DE BLANCS

16.-

100.-

RUINART ROSÉ

170.-

RUINART BLANC DE BLANCS

170.-

BACCARRA BLANC DE BLANCS

8.-

45.-

Cave de Genève

BARTHOLIE

11.-

70.-

Cave de Sézenove

PROSECCO DOC

8.-

45.-

VINS SANS ALCOOL

CERO COMA BIANCO 1 DL

5.-

CERO COMA BIANCO 75 CL

30.-

CERO COMA TINTO 1 DL

5.-

CERO COMA TINTO 75 CL

30.-

CARTE DES VINS

Vins de France

VINS ROUGES

Bordeaux

Côtes de Bordeaux :

CHÂTEAU MARTET

APPELATION

Famille Mitjaville

ANNÉE

2019

VERRE
(1 dl)

BOUTEILLE
(75 cl)

95.-

Pessac-leognan :

CHÂTEAU SMITH HAUT-LAFITTE

Petit Smith Haut Lafitte

2014

95.-

Graves :

CHÂTEAU FERRANDE

2021

9.-

65.-

Haut-Médoc :

CHÂTEAU D'ARCINS

2019

60.-

CHÂTEAU SOCIANDO-MALLET

2015

95.-

CHÂTEAU MOULIN DU CHÂTEAU DE LA LAGUNE

2017

55.-

CHÂTEAU LA LAGUNE

2017

110.-

Margaux :

VIN CHÂTEAU GISCOURS

La Sirène de Giscours (2nd vin)

2015

100.-

Médoc :

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

Goulée By Cos

2016

9.-

67.-

Saint-Emilion :

CHÂTEAU FIGEAC

Petit Figeac (2nd vin)

2015

150.-

Saint-Estephe

CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

Les Pagodes de Cos (2nd vin)

2015

98.-

200.-

Saint-Julien :

CHÂTEAU DE BEYCHEVELLE

Amiral de Beychevelle (2nd vin)

2015

130.-

Vallée de la Loire :

DOMAINE VACHERON

Sancerre Rouge « Belle Dame »

2022

95.-

DOMAINE ETIENNE BAUDET

Saumur « Clos Durandière »

2020

120.-

Vallée du Rhône :

DOMAINE JABOULET

Parallele 45. Vin bio

2023

5.-

42.-

DOMAINE COMBIER

Croze Hermitage « Cuvée L »

2023

60.-

CHÂTEAU DE BACCHUS

La Chapelle de Bacchus (3^{ème} vin)

2019

9.-

60.-

CLOS DU CALVAIRE

Châteauneuf du Pape

2022

75.-

DOMAINE DE BONSERINE

Côte-Rôtie « La Sarrasine »

2022

105.-

DOMAINE DU BANNERET

Châteauneuf du Pape

2018

140.-

DOMAINE MOUSSET

Châteauneuf du Pape

2019

170.-

DOMAINE DE THALABERT

Croze-hermitage

2017

80.-

Provence :

CHÂTEAU VAL JOANIS

Les Griottes

2021

55.-



CARTE DES VINS

Vins de France

VINS ROUGES

	APPELATION	ANNÉE	VERRE (1 dl)	BOUTEILLE (75 cl)	150 CL
<i>Bourgogne :</i>					
DOMAINE PIERRE BOURÉE	Auxey-Duresses	2018		60.-	
DOMAINE PIERRE GELIN	Fixin « La Cocarde »	2018		90.-	
DOMAINE MAZILLY	Pommard 1er Cru Les Poutures	2022		110.-	
DOMAINE FREY	Savigny les Beaunes monopole	2019		100.-	
	Aloxe corton	2019		120.-	
<i>Languedoc :</i>					
LA CHAPELLE DE BÉBIAN		2020	8.-	50.-	
DOMAINE LES CREISSES	Les Creisses	2022		60.-	
DOMAINE DE L'HORTUS	Pic Saint-Loup	2021		72.-	
DOMAINE GERARD BERTRAND	Minervois	2017		45.-	

MINÉRALES

<i>Boisson sans alcool</i>	33 CL	<i>Jus de fruits et nectars</i>	25 CL
Coca-Cola / Coca-Cola Zéro	5.50 CHF	Abricot	6.00 CHF
Fustea citron / pêche	5.50 CHF	Ananas	6.00 CHF
Ramseier	5.50 CHF	Pêche	6.00 CHF
Sprite	5.50 CHF	Tomate	6.00 CHF
Sinalco	5.50 CHF	Orange	6.00 CHF
Alpiness Tonic (20cl)	5.50 CHF	Pamplemousse	6.00 CHF
San Pelliigrino Bitter	5.00 CHF	Pomme	6.00 CHF
Feldschlössen sans alcool	5.50 CHF	Fraise	6.00 CHF
Sirop (menthe, fraise, pêche, grenadine, citron)	5.50 CHF	Poire	6.00 CHF
	2.00 CHF		6.00 CHF
<i>Eaux minérales</i>			
Arkina bleu 40cl	5.00 CHF	Rhözünser 80cl	7.00 CHF
Arkina bleu 80cl	7.00 CHF	San Pelligrino 50cl	6.00 CHF
Rhözünser 40cl	5.00 CHF		

CAFÉTERIA

<i>Cafés</i>		<i>Thés et Infusions</i>	
Café / Espresso / Ristretto	3.90 CHF	Earl grey	4.00 CHF
Décaféiné	3.90 CHF	Camomille	4.00 CHF
Renversé	5.80 CHF	Menthe	4.00 CHF
Cappuccino	5.80 CHF	Thé vert	4.00 CHF
Double espresso	7.50 CHF	Tilleul	4.00 CHF
Irish Cofee	13.00 CHF	Verveine	4.00 CHF
Domcafé	13.00 CHF	Ceylon	4.00 CHF
Verre de lait	3.40 CHF	Cynorrhodon	4.00 CHF
Chocolat chaud	5.50 CHF		4.00 CHF