

MENU DE SAISON

ENTRÉE

Carpaccio de tomates multicolores burratina et roquette

ou

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

PLAT

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

ou

Filet de truite de rivière, amandes torréfiées, sauce à l'oseille, pomme 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

Carpaccio of multicoloured burratina tomatoes and
rocket

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, seasonal vegetables.

or

River trout filet, roasted almonds, sorrel sauce, steamed
potato 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

Carpaccio de tomates multicolores burratina , pesto et roquette.	25 CHF
Malakoff 2 pièces avec salade et viande séchée	21 CHF
Escargots beurre persillé 6 pièces	15 CHF
Escargots beurre persillé 12 pièces	27 CHF
Gaspacho andalou huile d'olive et toast de chèvre frais aux herbes, pesto basilic	16 CHF
Soupe Thaï au poulet ravioles chinoises	20 CHF
Ceviche de bar citron vert, passion, grenade, huile sésame grillé, toast beurre d'algue	20 CHF
Œuf parfait en meurette garniture grand-mère et croûtons	16 CHF

✿ SALADES ✿

	ENTRÉE	PLAT
Salade de chèvre chaud fruits mendiants et viande séchée	18 CHF	27 CHF
Salade César volaille œuf dur, chips de lard, sauce César, croûtons	20 CHF	30 CHF
Salade melon de Provence jambon cru et glace porto	18 CHF	27 CHF

« VIANDE SUISSE »

Pâté crôte maison petits légumes, vinaigre de framboise et confiture poire moutarde.	18 CHF
<i>Boucherie Bronnimann à Carouge</i>	
Os à moelle au sel de Guérande et ses toasts	18 CHF
Carpaccio de bœuf huile de truffes, truffes de printemps saladines	20 CHF

CÔTÉ MER ET LAC

Huîtres fines de Claires n°3 pain au lin et beurre salé	4 CHF/pce.
Filets de perche au beurre citronné frites, légumes de saison et salade	36 CHF
Grosses crevettes sautées provençale sur lit de légumes, façon wok	36 CHF
Moule marinière / poulette / curry avec frites	30 CHF
Tartare de thon guacamole, mangue et citron vert, tuile de sésame grillée	40 CHF

Sole entière légumes de saison et pomme vapeur	55 CHF
Filet de truite de rivière amandes torréfiées, sauce à l'oseille, pomme de terre vapeur	30 CHF

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	35 CHF	Foie de veau jus porto, pomme de terre écrasée, légumes de saison	36 CHF
Bacon cheeseburger steak de bœuf 160g, bacon, fromage à raclette, frites, salade	28 CHF	Escalope de veau viennoise légumes de saison et frites	45 CHF
L'entrecôte de bœuf 220g sauce maison, frites, salade et légumes de saison	43 CHF	Suprême de poulet jaune jus champignons et morilles et rösti de pomme de terre, légumes de saison	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	48 CHF
Vitello tonato capres oignon en pickel et roquette	40 CHF	Malakoff 3 pièces avec salade et viande séchée	30 CHF
Souris d'agneau saveur orient, coucous de légumes	38 CHF	Fondue chinoise à volonté sauces, cornichons, frites	45 CHF
Planche de viandes séchées petite à 18.-	32 CHF		

VÉGÉTARIEN

Lasagnes de légumes sauce tomate aux basilic, salade de roquette	28 CHF
Fondue moitié-moitié pain, cornichon	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

EARTH SIDE

Beef tartar 160g 35 CHF
seasoned minute, fries, salad and
grilled toasts

Bacon cheeseburger 28 CHF
beef steak 160g bacon, raclette cheese,
fries and salad

Beef entrecote 220g 43 CHF
house sauce, fries, salad and seasonal
vegetables

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

Vitello tonato 40 CHF
pickled capers and onion with rocket

Lamb shanks oriental flavor 38 CHF
vegetables couscous

Board of dried meats 32 CHF
Small at 18.-

Veal liver 36 CHF
porto juice, mashed potatoes,
seasonal vegetables

Viennese veal cutlet 45 CHF
seasonal vegetables and french fries

Supreme of yellow chicken 38 CHF
mushroom and morel sauce and
potato rösti, seasonal vegetables

Fillet of beef 200g 48 CHF
flambé, green pepper sauce, potato
rösti and seasonal vegetables

Malakoff 3 pieces 30 CHF
with salad and dried meat

Unlimited chinese fondue 45 CHF
sauces, gherkins, chips

VEGETARIAN

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

Half and half fondue 26 CHF
bread, gherkins

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

STARTERS

Carpaccio of multicoloured tomatoes burratina, pesto and roquette.	25 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
Gaspacho andalou olive oil and fresh goat's cheese toast with herbs and basil pesto	16 CHF
Thai soup with chicken and Chinese dumplings	20 CHF
Sea bass ceviche lime, passion fruit, pomegranate, sesame oil, seaweed butter toast	20 CHF
Perfect meurette egg grandma crouton garnish	16 CHF

SEA SIDE

Fine Claires oysters n°3 flax bread and salted butter	4 CHF/pce.
Perch fillets with lemon butter fries, seasonal vegetables and salad	36 CHF
Sautéed king prawns on a bed of vegetables, wok style	36 CHF
Mould marinière / poulette / curry with fries	30 CHF
Tuna tartare guacamole, mango and lime, toasted sesame tuile	40 CHF

❖ SALADS ❖

	STARTER	MEAL
Warm goat's cheese salad begging fruit and dried meat	18 CHF	27 CHF
Poultry Caesar salad hard-boiled egg, bacon crisps, caesar sauce, croutons	20 CHF	30 CHF
Provence melon salad cured ham and port ice cream	18 CHF	27 CHF

«SWISS MEAT»

Homemade pâté crôte vegetables, raspberry vinegar and mustard pear jam. <i>Butcher Brönnimann in Carouge</i>	18 CHF
Marrow bones with Guérande salt and grilled toast	18 CHF
Beef carpaccio truffle oil, saladines spring truffles	20 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

DESSERTS

Assiette de fromage	10 CHF	Meringue double	14 CHF
		crème de Gruyère et fruits rouges	
Mousse au chocolat noir	9 CHF	Feuillantine chocolat	12 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	10 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	
		<i>Dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
Café glacé	11 CHF	Le Colonel	13.50 CHF
Glace café, espresso et chantilly		Sorbet citron, Vodka	
		<i>Dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
Coupe Limoncello	13.50 CHF	Le Normand	13.50 CHF
Sorbet cirton, limoncello		Sorbet pomme, Calvados	
<i>Dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>		<i>Dispo en 1/2 portion à 8 CHF</i>	
L'Irlandais	13.50 CHF		
Glace café, Bailey's			
<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	10 CHF	Double meringue	14 CHF
		Gruyère cream and red fruit	
Dark chocolate mousse	9 CHF	Feuillantine chocolat	12 CHF
cocoa nibs		and passion sorbet	
Crème brûlée	10 CHF	Lemon meringue pie	12 CHF
with Bourbon vanilla		and vanilla ice cream	
Gourmet coffee	10 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 <i>Available in 1/2 portions at CHF 8</i>		Apple sorbet, Calvados <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