

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 dorade rotie, pesto et coulis de poivrons

DESSERT

Tarte tatin, caramel crème double

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
ou
Roasted sea bream fillet, pesto, and bell pepper coulis

DESSERT

Tarte Tatin, double cream caramel
or
Chocolate feuillantine and passion fruit sorbet

60 CHF

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

ENTRÉES

PETIT GRAND

Soupe Thaï au poulet ravioles chinoises	19 CHF	
Soupe à l'oignon gratinée gratinée au gruyère	14 CHF	
Œuf parfait en meurette garniture grand-mère et croûtons	16 CHF	
Malakoff 2 pièces/3 pièces avec salade et viande séchée	21 CHF	30 CHF
Escargots beurre persillé 6 pièces (petit) 12 pièces (grand)	15 CHF	27 CHF
Tartare aux 2 saumons frais et fumé, crème de raifort	20 CHF	
Viande séchée du Valais cornichons	20 CHF	30 CHF

Assiette de fruits de mer 6 huîtres n°3, 3 crevettes, 100gr bulots	30 CHF
Salade Lyonnaise salade frisée, oeuf poché, lardons, croutons, pickels oignons, vinaigrette	13 CHF
Salade d'endive pomme, roquefort et noix, vinaigrette au cidre	13 CHF

«VIANDE SUISSE»

Pâté en croûte périgourdin (magret de canard, foie gras, figues) <i>Boucherie Brännimann à Carouge</i>	22 CHF
Os à moelle au sel de Guérande et ses toasts	18 CHF
Terrine de foie gras de canard chutney de poires et sa brioche <i>Foie Gras fait maison !</i>	26 CHF

CÔTÉ MER ET LAC

Huîtres fines de Claire n°3 pain au lin et beurre salé	4 CHF/pce
Filets de dorade rotie pesto, coulis de poivrons, frite de polenta et légumes de saison	36 CHF
Moules marinières ou poulette avec frites	30 CHF
Duo de St-Jacques et grosses crevettes sautées sauce vierge, légumes façon wok	38 CHF
Cuisses de grenouilles provençale avec frites	35 CHF

Sole entière (400gr) beurre meunière et pomme vapeur	55 CHF
Tartare aux 2 saumons frais et fumé, crème raifort	36 CHF
Perches poêlées beurre citronné, légumes de saison et frites	37 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 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

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

Escalope de veau viennoise 45 CHF
légumes de saison et frites

Fondue chinoise à volonté 48 CHF
bouillon parfumé, légumes, citronnelle,
coriandre, viande de boeuf, salade et frites

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

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

« CARDONS GENEVOIS »

Filet de bœuf 46 CHF
flambé, sauce au poivre vert, rösti et
légumes de saison

Pot au feu 36 CHF
(Gîte, paleron, jarret, os à Moelle)
et légumes d'hiver, sauce gribiche

Malakoff 3 pièces 30 CHF
avec salade et viande séchée

Viande séchée 30 CHF
servie avec des cornichons
(1/2 portion à 20 CHF)

VÉGÉTARIEN

Lasagnes végétariennes 29 CHF
aubergines, tomate, basilic et roquette

Fondue moitié-moitié 26 CHF
Vacherin, gruyère au vin blanc,
pain, cornichon

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

SMALL

LARGE

Thai chicken soup chinese dumplings	19 CHF	
Onion soup with Gruyère cheese	14 CHF	
Perfect meurette egg grandma crouton garnish	16 CHF	
Malakoff 2pieces / 3pieces with salad and dried meat	21 CHF	30 CHF
Snails with parsley butter 6 pieces (small) 12 pieces (Large)	15 CHF	27 CHF
2 salmon tartar fresh and smoked, horseradish cream	20 CHF	
Dried meat from Valais gherkins	20 CHF	30 CHF

Seafood platter 6 oysters (size 3), 3 shrimp, 100g whelks	19 CHF
Lyonnaise salad curly endive salad with poached egg, bacon bits, croutons, onions pickles, vinaigrette	13 CHF
Endive salad apple, roquefort cheese, walnuts and cider vinaigrette	19 CHF

«SWISS MEAT»

Périgord meat pie (duck breast, foie gras, figs) <i>Boucherie Brönnimann à Carouge</i>	22 CHF
Bone marrow with Guérande salt and its toasts	18 CHF
Duck foie gras terrine pear chutney and brioche <i>Home made Duck foie !</i>	26 CHF

SEA SIDE

Fine Claire oysters n°3 flax bread and salted butter	4 CHF/pce
Roasted sea bream fillets pesto, bell pepper coulis, fried polenta, and seasonal vegetables	36 CHF
Mussels marinières or chicken with French fries	30 CHF
Duo of scallops and sautéed king prawns virgin sauce, stir-fried vegetables	38 CHF
Provençal frog legs with fries	35 CHF

Whole sole (400gr) butter sauce and steamed potatoes	55 CHF
2 salmon tartar resh and smoked, horseradish cream	20 CHF
Pan-fried perch lemon butter, seasonal vegetables, and French fries	37 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 Noirmoutier
pommeratte

Calf's head and calf's tongue 36 CHF
gribiche sauce, winter vegetables

Viennese veal cutlet 45 CHF
seasonal vegetables and French fries

All-you-can-eat Chinese fondue 48 CHF
aromatic broth, vegetables, lemongrass,
coriander, beef, salad and chips

Yellow chicken supreme 38 CHF
with mushroom sauce
and cardoon gratin with truffle tapenade

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

« GENEVA CORDS »

200g beef fillet 46 CHF
flambéed, green pepper sauce, rösti,
and seasonal vegetables

Pot au feu 36 CHF
(Shank, chuck, knuckle, marrowbone)
and winter vegetables, gribiche sauce

Malakoff 3 pieces 30 CHF
with salad and dried meat

Dried meat 30 CHF
served with pickles
(1/2 portion at 20 CHF)

VEGETARIAN

Vegetarian lasagna 29 CHF
eggplant, tomato, basil, and arugula

Half and half fondue 26 CHF
Vacherin cheese, Gruyère cheese with
white wine sauce, pickles

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