



LA BOURSE
Brasserie

METS TRADITIONNELS

PLATS

Tête & langue de veau

Servies en caquelon, légumes du moment,
pommes de terre et sauce ravigote

37 CHF

Tripes à la milanaise

Cuisinées à la milanaise,
accompagnées de pommes de terre

36 CHF

Os à moelle

Sel de Guérande et pain grillé

18 CHF

Escargots beurre persillé

6 pièces (petit) 12 pièces (grand)

15 CHF 27 CHF

Foie de veau grillé

Oignons confits et
vinaigre de framboise

39 CHF

Choucroute d'Alsace garnie

Accompagnée de lard fumé
et salé, saucisson, saucisse de Vienne,
jambon fumé cuit et pommes de terre

39 CHF

Velouté de courge à l'huile parfumée à la truffe blanche

Croûtons dorés et graines de courge torréfiées

14 CHF

DESSERT

Île flottante

Blancs en neige et crème anglaise

9 CHF

ENTRÉES

Salade fenouil 13 CHF
salade de fenouil aux agrumes et fruits secs

Le gaspacho d'été 13 CHF
soupette de tomate rafraîchie à la fraise et pastèque, concombre croquant et croûtons dorés

Salade de quinoa exotique 13 CHF
salade de quinoa réhaussée à la mangue et ananas, poulet braisé

Duo de tomates multicolores 18 CHF
tomates multicolores, burrata, huile olive et basilic

Rillettes de truite fumée au bois de hêtre 15 CHF
sur un lit de lentilles de Cartigny et pomme verte

Tataki de thon rouge 17 CHF
à plonger dans une infusion citronnelle et galanga

PLATS FROIDS

Salade de thon 26 CHF
thon, tomate, maïs, oignons rouge, concombre et olives noires

Salade César 27 CHF
aiguillette de poulet pané, tomate, œuf dur, bacon, croûtons et sauce César

Carpaccio à l'Italienne 32 CHF
carpaccio de bœuf en verdure de roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive aromatisée au basilic, pommes frites

Tartare de boeuf 37 CHF
épicé selon votre goût, croûtons dorés, pommes frites et salade

Tartare de saumon Balik 32 CHF
légèrement fumé sur lit d'avocat, jeunes pousses et coulis de fruits exotiques

CÔTÉ MER ET LAC

Le bar en papillon 37 CHF
filet de bar papillon à la plancha, sauce vierge, pommes nature et fines feuilles d'épinards

Poêlée de crevettes sauvages 39 CHF
Grosses crevettes décortiquées, jus corsé de crustacés et lait de coco, patate douce et riz Venere

Le saumon des Highlands 36 CHF
escalope de saumon d'Ecosse à la plancha, pommes nature et fines feuilles d'épinards, sauce mousseline

Filets de perche meunière 37 CHF
filets de perche meunière, beurre citronné, pommes frites et salade croquante

Cuisses de grenouilles persillées 35 CHF
sauté de grenouilles ail et persil, pommes frites

SAVEURS LOCALES

Nous privilégions la collaboration avec les producteurs et artisans de la région.

CÔTÉ TERRE

Côte de cochon de Jussy poêlée (GRTA) aux oignons confits 37 CHF
jus aux appétits, pommes frites et légumes du moment

Le cordon bleu de volaille 39 CHF
escalope de volaille cordon bleu pommes frites, légumes du moment

Entrecôte de bœuf 220 g 44 CHF
sauce maison (émulsion de beurre et fines herbes), légumes, pommes frites et salade

Filet de bœuf 49 CHF
Filet de bœuf du pays poêlé et rehaussé d'une escalope de foie gras, jus corsé au porto, pommes frites et légumes du moment

Le filet de bœuf au poivre vert 46 CHF
Filet de bœuf du pays poêlé et flambé au poivre vert, pommes frites et légumes du moment

La fondue chinoise de la bourse 45 CHF
sélection de sauces et pommes frites

VÉGÉTARIEN

Les tortellini tricolores 26 CHF
Tortellini ricotta épinard, crème et parmesan, concassé de tomate



SPÉCIALITÉ SUISSE

Fondue moitié-moitié 26 CHF
vacherin, gruyère au vin blanc, pain, cornichons

Supplément de pommes de terre p/p 4 CHF

Malakoff 30 CHF
salade mêlée, assiette de charcuteries et condiments

Viande séchée et jambon cru paysan 29 CHF
servie avec des condiments (1/2 portion à 20 CHF)

CÔTÉ JUNIOR

**Jusqu'à 12 ans*

Nuggets de poulet servis avec frites
ou

Filets de perche accompagnés
de frites et légumes

-

Boule de glace au choix
ou

Mousse au chocolat

17 CHF

STARTERS

Fennel Salad 13 CHF

Fennel salad with citrus and dried fruit

Summer Gazpacho 13 CHF

Light tomato soup refreshed with strawberries and watermelon, crisp cucumber, and golden croutons

Exotic Quinoa Salad 13 CHF

Quinoa salad with mango and pineapple, braised chicken

A Pair of Multicolored Tomatoes 18 CHF

assorted tomatoes, burrata, olive oil, and basil

Rillettes made from beechwood-smoked trout 15 CHF

on a bed of Cartigny lentils and green apple

Bluefin Tuna Tataki 17 CHF

to dip into a lemongrass and galangal infusion

COLD DISHES

Tuna Salad 26 CHF

tuna, tomatoes, corn, red onions, cucumbers, and black olives

Caesar Salad 27 CHF

breaded chicken strip, tomato, hard-boiled egg, bacon, croutons, and Caesar dressing

Italian-Style Carpaccio 32 CHF

beef carpaccio on a bed of arugula, parmesan shavings, basil-infused olive oil, french fries

Beef Tartare 37 CHF

spiced to your liking, golden croutons, french fries, and salad

Balik salmon tartare 32 CHF

lightly smoked on a bed of avocado, baby greens, and exotic fruit coulis

SEA SIDE

The Butterfly Bar 37 CHF

Butterfly-cut sea bass fillet grilled à la plancha, with sauce vierge, plain potatoes, and thin spinach leaves

Sautéed wild shrimp 39 CHF

Large peeled shrimp, a rich shellfish broth with coconut milk, sweet potato, and Venere rice

Highland Salmon 36 CHF

Scottish salmon cutlet grilled à la plancha, boiled potatoes, and thin spinach leaves, served with mousseline sauce

Perch filets à la Meunière 37 CHF

Perch filets à la meunière, lemon butter, french fries, and salad

Crispy frog legs with parsley 35 CHF

Frogs' legs sautéed with garlic and parsley, french fries

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

Pan-fried Jussy pork ribs (GRTA) 37 CHF
with caramelized onions
appetizers, french fries, and seasonal vegetables

Poultry cordon bleu 39 CHF
chicken cordon bleu with french fries and seasonal vegetables

Beef Entrecôte, 220 g 44 CHF
homemade sauce (butter and fresh herb emulsion), vegetables, French fries, and salad

Beef tenderloin 49 CHF
Pan-seared local beef tenderloin topped with a slice of foie gras, served with a rich port-based sauce, french fries, and seasonal vegetables

Beef tenderloin with green peppercorns 46 CHF
Pan-seared local beef tenderloin flambéed with green peppercorns, served with french fries and seasonal vegetables

Chinese Fondue 45 CHF
selection of sauces and french fries



VEGETARIAN

Tricolor Tortellini 26 CHF
Ricotta and spinach tortellini with cream, parmesan, and chopped tomatoes

SWISS SPECIALITY

Half-and-half fondue 26 CHF
Vacherin, gruyère with white wine, bread, pickles

Potato supplement (per person) 4 CHF

Malakoff 30 CHF
mixed salad, platter of cold cuts and condiments

Dried meat and farmhouse-style cured ham 29 CHF
served with condiments
(1/2 portion for 20 CHF)

JUNIOR SIDE

**Up to 12 years old*

Chicken nuggets served with french fries
or

Perch fillets served with
french fries and vegetables

-

One scoop of ice cream of your choice
or
Chocolate Mousse

17 CHF

DESSERTS

Meringé aux fruits rouges

Meringué aux fruits rouges et crème de mascarpone

13 CHF

Panna cotta exotique

Fine panna cotta au coulis de fruits exotiques

8 CHF

Crêpe Suzette

Flambée au Grand Marnier

15 CHF

Saint-Honoré revisité

Coulis abricot

13 CHF

Mousse au chocolat noir

Grué de cacao

10 CHF

Tarte aux pommes maison

8 CHF

Café gourmand

14 CHF

GLACES

Café glacé

Glace café, espresso et chantilly

11 CHF

Coupe Danemark

Glace vanille, sauce chocolat et chantilly

12 CHF

Fraise Melba

Coupe de fraises melba

13 CHF

Le Colonel

Sorbet citron, Vodka
dispo en 1/2 portion à 8 CHF

13.50 CHF

Martel

Maison fondée en 1818
CHOCOLATIER - GENÈVE

GLACES MARTEL

Chocolat - Caramel - Cookies - Fraise
Framboise - Pistache - Vanille
Citron Vert - Mangue Passion
Praliné Pécan - Pêche de vigne



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

Meringue with Red Berries Meringue with red berries and mascarpone cream	13 CHF	Reimagined Saint-Honoré Apricot coulis.	13 CHF
Exotic Panna Cotta Delicate panna cotta with exotic fruit coulis	8 CHF	Dark chocolate mousse. Cacao nibs	10 CHF
Crêpe Suzette Flambeed with Grand Marnier	15 CHF	Homemade Apple Pie	8 CHF
		Gourmet coffee with mini desserts	14 CHF

ICE CREAMS

Iced coffee Coffee ice cream, espresso and whipped cream.	11 CHF	Dame Blanche Sundae Vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream	12 CHF
Strawberry Melba Strawberry Melba Sundae	13 CHF	Colonel Lemon sorbet, vodka Half portion available for CHF 8	13.50 CHF



MARTEL ICE CREAM

Chocolate – Caramel – Cookies –
Strawberry – Raspberry – Pistachio
Vanilla – Lime – Mango Passion Fruit
Pecan Praline – Vineyard Peach



1 Scoop
4 CHF



2 Scoop
7 CHF



3 Scoop
11 CHF



Whipped cream
2 CHF

All prices are in Swiss francs (CHF), including VAT.