



LA BOURSE
Brasserie

MENU CHASSE

ENTRÉES

Terrine de chevreuil gourmande
au foie gras et gelée au porto,
salade de céleri et jeunes pousses
25 CHF

La cueillette persillée
cassolette de chanterelles et de bolets persillés
24 CHF



PLATS

Civet de sanglier
accompagné de spätzli, garniture chasse et airelles
37 CHF

Selle de chevreuil à partager (2 personnes)
marrons confits, chou rouge, courge, poire au vin,
choux de Bruxelles et purée de céleri
115 CHF

Entrecôte de cerf, sauce poivrade
servie avec des spätzli et sa garniture chasse
45 CHF





LA BOURSE
Brasserie

GAME MENU

STARTERS

Venison Terrine

with foie gras and Port wine jelly,
celery salad and baby leaves

25 CHF

Woodland Mushroom Casserole

chanterelle and porcini mushroom casserole
with garlic and parsley

24 CHF

MAIN COURSES

Wild Boar Stew

served with spätzli, traditional game garnish and cranberries

37 CHF

Saddle of Venison to Share (2 people)

candied chestnuts, red cabbage, squash, wine-poached pear,
Brussels sprouts and celeriac purée

115 CHF

Venison Rib-Eye Steak, Pepper Sauce

served with spätzli and traditional game garnish

45 CHF



ENTRÉES

Salade d'endives au roquefort et aux noix	15 CHF	Huîtres Poget N°2 vinaigre à l'échalote, pain beurré, citron	
		6 pièces	22 CHF
Œuf poché en meurette lardons fumés rôtis	18 CHF	12 pièces	41 CHF
Os à moelle sel de Guérande et pain grillé	17 CHF	Assiette de la mer	38 CHF
		3 crevettes, 100 g bulot, 3 huîtres Poget N°2	
Escargots de Bourgogne au beurre persillé		Velouté de courge	15 CHF
6 pièces	15 CHF	à l'huile parfumée à la truffe noire, croûtons	
12 pièces	27 CHF	dorés et graines de courge torréfiées	
Tataki de thon rouge	19 CHF		
à plonger dans une infusion citronnelle et galanga			

PLATS FROIDS

Salade César aiguillettes de poulet panées, tomate, œuf dur, bacon, croûtons et sauce César	27 CHF	Tartare de boeuf épicé selon votre goût, croûtons dorés, pommes frites et salade	37 CHF
Carpaccio à l'Italienne carpaccio de bœuf en verdure de roquette, copeaux de parmesan, huile d'olive aromatisée au basilic, pommes frites	32 CHF	Tartare de saumon Balik légèrement fumé au bois de hêtre, sur lit d'avocat, jeunes pousses et coulis de fruits exotiques	32 CHF

CÔTÉ MER ET LAC

Pavé de cabillaud du Nord rôti sur peau sauce bordelaise et échalotes confites, pommes nature et fenouil à l'orange	41 CHF	Filets de perche meunière beurre citronné, pommes frites et salade verte	37 CHF
Poêlée de crevettes sauvages grosses crevettes décortiquées, jus corsé de crustacés, patate douce, riz Venere, lait de coco et céleri frit	39 CHF	Sauté de grenouilles à la provençale ail et persil	35 CHF
Le saumon des Highlands escalope de saumon d'Ecosse à la plancha, pommes nature et fines feuilles d'épinards, sauce mousseline	36 CHF		

SAVEURS LOCALES

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

CÔTÉ TERRE

Choucroute garnie 39 CHF
accompagnée de lard salé et fumé,
saucisson fumé, épaule de porc, saucisse
de Vienne et pommes de terre

Tripes à la milanaise 36 CHF
accompagnées de pommes nature

Tête et langue de veau 37 CHF
légumes du moment et pommes nature

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

Fondue chinoise à discrétion 45 CHF
sélection de sauces et pommes frites

Foie de veau grillé minute 39 CHF
oignons au vinaigre de framboise,
pommes frites et légumes du moment

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

Escalope de volaille cordon bleu 39 CHF
pommes frites et légumes du moment

Filet de bœuf du pays poêlé 49 CHF
flanqué de morilles mijotées à la crème
pommes frites et légumes du moment

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

VÉGÉTARIEN

Tagliatelles des sous-bois 29 CHF
Fines tagliatelles aux champignons et
morilles mijotées à la crème



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

Endive Salad with Roquefort cheese and walnuts	15 CHF	Poget No. 2 Oysters shallot vinegar, buttered bread and lemon 6 oysters 12 oysters	22 CHF 41 CHF
Poached Egg Meurette with roasted smoked bacon	18 CHF	Seafood Platter 3 prawns, 100 g whelks, 3 Poget No. 2 oysters	38 CHF
Roasted Bone Marrow Guérande sea salt and toasted bread	17 CHF	Creamy Squash Soup with black truffle-infused oil, golden croutons and toasted pumpkin seeds	15 CHF
Burgundy Snails with garlic and parsley butter 6 pieces 12 pieces	15 CHF 27 CHF		
Bluefin Tuna Tataki served with a lemongrass and galangal infusion	19 CHF		

COLD DISHES

Caesar Salad breaded chicken strips, tomato, hard-boiled egg, bacon, croutons and Caesar dressing	27 CHF	Beef Tartare seasoned to your taste, golden croutons, French fries and salad	37 CHF
Italian-Style Beef Carpaccio beef carpaccio with rocket, Parmesan shavings, basil-infused olive oil and French fries	32 CHF	Balik Salmon Tartare lightly smoked over beechwood, served on a bed of avocado with baby leaves and exotic fruit coulis	32 CHF

SEA SIDE

Pan-Roasted North Atlantic Cod Fillet Bordelaise sauce, confit shallots, boiled potatoes and orange-infused fennel	41 CHF	Perch Fillets Meunière lemon butter, French fries and green salad	37 CHF
Pan-Seared Wild Prawns large peeled prawns, rich shellfish jus, sweet potato, Venere rice, coconut milk and crispy celery	39 CHF	Provençal-Style Sautéed Frog Legs garlic and parsley	35 CHF
Highland Salmon grilled Scottish salmon, boiled potatoes, baby spinach leaves and mousseline 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

Garnished Sauerkraut 39 CHF
served with salted and smoked bacon,
smoked sausage, pork shoulder, Vienna
sausage and potatoes

Milanese-Style Tripe 36 CHF
served with boiled potatoes

Calf's Head and Tongue 37 CHF
seasonal vegetables and boiled potatoes

220 g Beef Rib-Eye Steak 44 CHF
house sauce (butter and fine herb emulsion),
French fries, salad and vegetables

All-You-Can-Eat Chinese Fondue 45 CHF
selection of sauces and French friess

Freshly Grilled Calf's Liver 39 CHF
onions with raspberry vinegar, French
fries and seasonal vegetables

Pan-Seared Jussy Pork Chop 37 CHF
GRTA pork chop with confit onions,
savoury jus, French fries and seasonal
vegetables

Chicken Cordon Bleu 39 CHF
French fries and seasonal vegetables

Pan-Seared Local Beef Fillet 49 CHF
served with morels simmered in cream,
French fries and seasonal vegetables

Pan-Seared Local Beef Fillet 46 CHF
flambéed with green peppercorns,
French fries and seasonal vegetables

VEGETARIAN

Woodland Tagliatelle 29 CHF
Fine tagliatelle with mushrooms and
morels simmered in cream



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
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

Île flottante 
blancs en neige, crème anglaise et
pralines roses

9 CHF

0,50 CHF reversé à la Fondation OTIUM

Mousse au chocolat noir
grué de cacao

10 CHF

Tarte aux pommes maison

8 CHF

Café gourmand

14 CHF

Vacherin glacé
coulis de fruits rouges

13 CHF

Véritable flan au caramel

8 CHF

GLACES

Café glacé
glace café, espresso et chantilly

11 CHF

Coupe Automne
glace aux marrons, crème de marrons
et chantilly

13 CHF

Coupe de sorbet arrosé

12 CHF

Coupe Danemark
glace vanille, sauce chocolat
et chantilly

12 CHF

Le Colonel
sorbet citron, Vodka
disponible en 1/2 portion à 8 CHF

13.50 CHF

Martel

Maison fondée en 1818
CHOCOLATIER - GENÈVE

GLACES MARTEL

Framboise - Poire - Café - Chocolat -
Rhum raisin - Caramel - Citron vert -
Pistache - Mangue, passion - Noisette
Marrons



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	Dark chocolate mousse. cacao nibs	10 CHF
Exotic Panna Cotta delicate panna cotta with exotic fruit coulis	8 CHF	Homemade Apple Pie	8 CHF
Crêpe Suzette flambeed with Grand Marnier	15 CHF	Gourmet coffee with mini desserts	14 CHF
Floating Island  poached meringue with crème anglaise and pink pralines CHF 0.50 donated to the OTIUM Foundation	9 CHF	Frozen Vacherin red berry coulis	13 CHF
		Traditional Caramel Flan	8 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
Autumn Sundae chestnut ice cream, chestnut cream and whipped cream	13 CHF	Colonel lemon sorbet, vodka Half portion available for CHF 8	13.50 CHF
Sorbet with Liqueur	12 CHF		

Martel

Maison fondée en 1818
CHOCOLATIER - GENÈVE

MARTEL ICE CREAM

Raspberry – Pear – Coffee –
Chocolate – Rum & Raisin – Caramel
Lime – Pistachio – Mango Passion Fruit
Hazelnut – Chestnut



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.