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

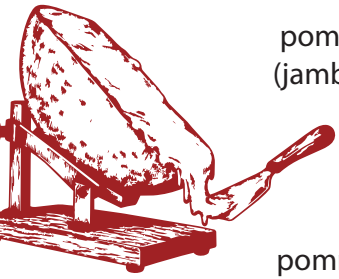
Venison Rib-Eye Steak, Pepper Sauce
served with spätzli and traditional game garnish
45 CHF

CAVE À FROMAGE

Fondue fromage moitié-moitié
vacherin, gruyère au vin blanc, pain, cornichons
28 CHF
supplément de pomme de terre p/p
4 CHF



Planchette de charcuteries
jambon cru, viande séchée, salami -100 g
21 CHF



Boite à fromage chaude
pommes de terre, sélection de charcuteries
(jambon cru, viande séchée, salami- PP 70 g)
et condiments
32 CHF

Raclette à discretion
pommes de terre, sélection de charcuteries
(jambon cru, viande séchée, salami- PP 70 g)
et condiments
38 CHF

Meringue à la crème double de la Gruyère
12 CHF

Coupe Automne
glace aux marrons, crème de marrons et chantilly
13 CHF



Sorbet arrosé
(pomme, poire, abricot)
14 CHF

Tous nos prix sont exprimés en Franc Suisse TTC

CHEESE CELLAR

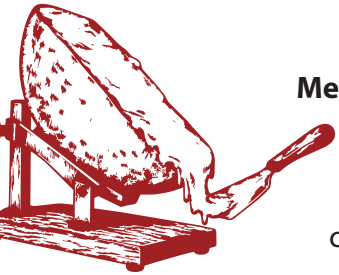
Half-and-Half Cheese Fondue
Vacherin and Gruyère with white wine, bread and gherkins
28 CHF
extra potatoes per person
4 CHF



Charcuterie Board
cured ham, dried meat and salami - 100 g
21 CHF

Hot Cheese Box
potatoes, selection of cured meats (cured ham, dried meat and salami - 70 g per person) and condiments

All-You-Can-Eat Raclette
potatoes, selection of cured meats (cured ham, dried meat and salami – 70 g per person) and condiments
38 CHF



Meringue with Gruyère Double Cream
12 CHF

Autumn Sundae
chestnut ice cream, chestnut cream and whipped cream
13 CHF

Sorbet with Liqueur
(apple, pear or apricot)
14 CHF



All prices are in Swiss francs, including VAT

ENTRÉES

Salade d'endives 15 CHF
au roquefort et aux noix

Œuf poché en meurette 18 CHF
lardons fumés rôtis

Os à moelle 17 CHF
sel de Guérande et pain grillé

Escargots de Bourgogne
au beurre persillé
6 pièces 15 CHF
12 pièces 27 CHF

Tataki de thon rouge 19 CHF
à plonger dans une infusion citronnelle et galanga

Huîtres Poget N°2
vinaigre à l'échalote, pain beurré, citron
6 pièces 22 CHF
12 pièces 41 CHF

Assiette de la mer 38 CHF
3 crevettes, 100 g bulot, 3 huîtres Poget N°2

Velouté de courge 15 CHF
à l'huile parfumée à la truffe noire, croûtons dorés et graines de courge torréfiées

PLATS FROIDS

Salade César 27 CHF
aiguillettes de poulet panées, 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 au bois de hêtre, sur lit d'avocat, jeunes pousses et coulis de fruits exotiques

CÔTÉ MER ET LAC

Pavé de cabillaud du Nord rôti sur peau 41 CHF
sauce bordelaise et échalotes confites, pommes nature et fenouil à l'orange

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

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
beurre citronné, pommes frites et salade verte

Sauté de grenouilles à la provençale 35 CHF
ail et persil

SAVEURS LOCALES

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

Tous nos prix sont exprimés en Francs Suisses TTC

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 pomme 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

Tous nos prix sont exprimés en Francs Suisses TTC

STARTERS

Endive Salad 15 CHF
with Roquefort cheese and walnuts

Poached Egg Meurette 18 CHF
with roasted smoked bacon

Roasted Bone Marrow 17 CHF
Guérande sea salt and toasted bread

Burgundy Snails
with garlic and parsley butter
6 pieces 15 CHF
12 pieces 27 CHF

Bluefin Tuna Tataki 19 CHF
served with a lemongrass and galangal infusion

Poget No. 2 Oysters
shallot vinegar, buttered bread and lemon
6 oysters 22 CHF
12 oysters 41 CHF

Seafood Platter 38 CHF
3 prawns, 100 g whelks, 3 Poget No. 2 oysters

Creamy Squash Soup 15 CHF
with black truffle-infused oil, golden croutons and toasted pumpkin seeds

COLD DISHES

Caesar Salad 27 CHF
breaded chicken strips, tomato, hard-boiled egg, bacon, croutons and Caesar dressing

Italian-Style Beef Carpaccio 32 CHF
beef carpaccio with rocket, Parmesan shavings, basil-infused olive oil and French fries

Beef Tartare 37 CHF
seasoned to your taste, golden croutons, French fries and salad

Balik Salmon Tartare 32 CHF
lightly smoked over beechwood, served on a bed of avocado with baby leaves and exotic fruit coulis

SEA SIDE

Pan-Roasted North Atlantic Cod Fillet 41 CHF
Bordelaise sauce, confit shallots, boiled potatoes and orange-infused fennel

Pan-Seared Wild Prawns 39 CHF
large peeled prawns, rich shellfish jus, sweet potato, Venere rice, coconut milk and crispy celery

Highland Salmon 36 CHF
grilled Scottish salmon, boiled potatoes, baby spinach leaves and mousseline sauce

Perch Fillets Meunière 37 CHF
lemon butter, French fries and green salad

35 CHF
Provençal-Style Sautéed Frog Legs
garlic and parsley

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

All our prices are in Swiss Francs and include VAT

DESSERTS

Meringé aux fruits rouges 13 CHF
crème de mascarpone

Panna cotta exotique 8 CHF
fine panna cotta au coulis
de fruits exotiques

Crêpe Suzette 15 CHF
flambée au Grand Marnier

Île flottante 9 CHF
blancs en neige, crème anglaise et
pralines roses
0,50 CHF reversé à la Fondation OTIUM

Mousse au chocolat noir 10 CHF
grué de cacao

Tarte aux pommes maison 8 CHF

Café gourmand 14 CHF

Vacherin glacé 13 CHF
coulis de fruits rouges

Véritable flan au caramel 8 CHF

GLACES

Café glacé 11 CHF
glace café, expresso et chantilly

Coupe Automne 13 CHF
glace aux marrons, crème de marrons
et chantilly

Coupe de sorbet arrosé 12 CHF

Coupe Danemark 12 CHF
glace vanille, sauce chocolat
et chantilly

Le Colonel 13.50 CHF
sorbet citron, Vodka
disponible en 1/2 portion à 8 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 13 CHF
meringue with red berries and mascarpone cream

Exotic Panna Cotta 8 CHF
delicate panna cotta with exotic fruit coulis

Crêpe Suzette 15 CHF
flambeed with Grand Marnier

Floating Island 9 CHF
poached meringue with crème anglaise and pink pralines
CHF 0.50 donated to the OTIUM Foundation

Dark chocolate mousse. 10 CHF
cacao nibs

Homemade Apple Pie 8 CHF

Gourmet coffee with mini desserts 14 CHF

Frozen Vacherin 13 CHF
red berry coulis

Traditional Caramel Flan 8 CHF

ICE CREAMS

Iced coffee 11 CHF
coffee ice cream, espresso and whipped cream.

Autumn Sundae 13 CHF
chestnut ice cream, chestnut cream and whipped cream

Sorbet with Liqueur 12 CHF

Dame Blanche Sundae 12 CHF
vanilla ice cream, chocolate sauce and whipped cream

Colonel 13.50 CHF
lemon sorbet, vodka
Half portion available for CHF 8

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	2 Scoop	3 Scoop	Whipped cream
4 CHF	7 CHF	11 CHF	2 CHF

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

CARTE DES VINS DE PRESTIGE

BORDEAUX

RIVE DROITE

	ANNÉE	BOUTEILLE (75 cl)
CHÂTEAU ANGÉLUS Saint-Émilion	2016	395.-
CHÂTEAU ANGÉLUS Saint-Émilion – Le Carillon d'Angélus	2020	135.-
CHÂTEAU AUSONE Saint-Émilion – La Chapelle d'Ausone	2018	220.-
CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL Saint-Estèphe	2011	210.-
CHÂTEAU DUCRU-BEAUCAILLOU Saint-Julien	2011	225.-
CHÂTEAU LATOUR, Pauillac – Les Forts de Latour	2017	240.-
CHÂTEAU LÉOVILLE POYFERRÉ Saint-Julien	2004	250.-
CHÂTEAU MARGAUX Margaux – Pavillon Rouge	2010	220.-
CHÂTEAU PICHON LONGUEVILLE COMTESSE DE LALANDE Pauillac	2005	250.-
CHÂTEAU VALANDRAUD Saint-Émilion	2000	230.-
LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION Pessac-Léognan	2015	145.-

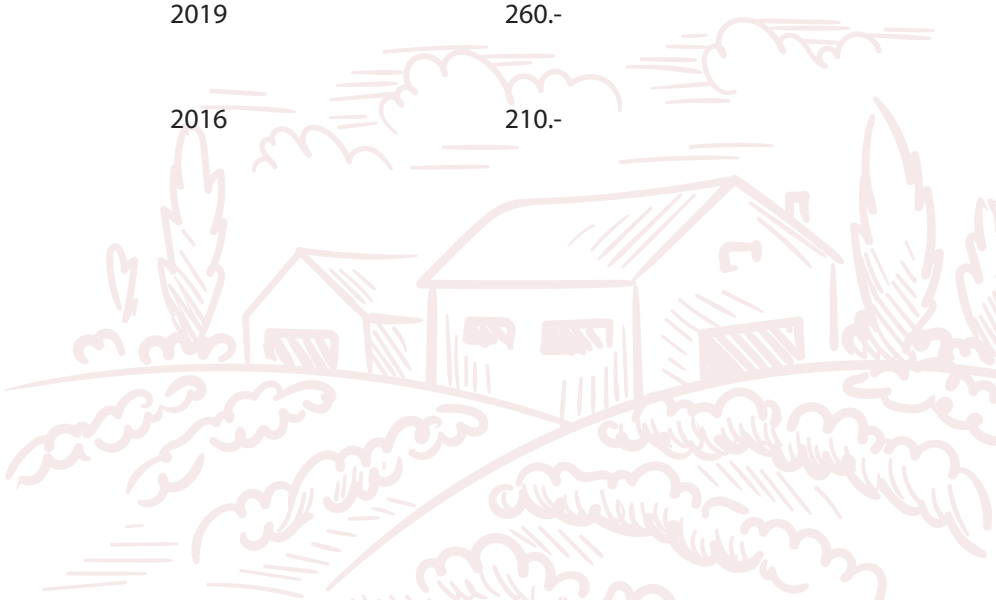
VALLÉE DE LA LOIRE

ROUGE

	ANNÉE	BOUTEILLE (75 cl)
CLOS ROUGEARD Saumur-Champigny – Les Poyeux	2017	260.-

BLANC

CLOS ROUGEARD Saumur – Brézé	2019	260.-
DOMAINE DIDIER DAGUENEAU Pouilly-Fumé – Pur Sang	2016	210.-



CARTE DES VINS DE PRESTIGE

BOURGOGNE

ROUGE

	ANNÉE	BOUTEILLE (75 cl)
DOMAINE BERTHAUD-GERBET Vosne-Romanée 1er Cru – Petits-Monts	2023	200.-
DOMAINE CHARLES LACHAUX Nuits-Saint-Georges – Petite Charmotte	2022	310.-
DOMAINE CLERGET Pommard 1er Cru – Clos des Épenots	2023	200.-
DOMAINE DE LA POUSSE D'OR Corton Grand Cru – Clos du Roi	2022	160.-
DOMAINE DENIS MORTET Gevrey-Chambertin – Mes Cinq Terroirs · Magnum	2023	260.-
DOMAINE DES COMTES LAFON Volnay 1er Cru – Santenots	2023	180.-
DOMAINE JEAN-MARC MILLOT Échezeaux Grand Cru	2022	290.-
DOMAINE JM FOURRIER Chambolle-Musigny – Vieilles Vignes	2024	190.-
DOMAINE LAMARCHE Échezeaux Grand Cru	2023	220.-
DOMAINE MARCHAND FRÈRES Griotte-Chambertin Grand Cru	2022	185.-
DOMAINE MÉO-CAMUZET Vosne-Romanée 1er Cru – Les Beaux Monts	2021	260.-
DOMAINE SYLVAIN CATHIARD Nuits-Saint-Georges 1er Cru – Aux Thorey	2018	300.-
DOMAINE TRAPET Chapelle-Chambertin Grand Cru	2021	340.-
DOMAINE VIOLOT GUILLEMARD Pommard 1er Cru – Les Épenots	2023	142.-

BLANC

DOMAINE BALLOT-MILLOT Meursault 1er Cru – Genevrières	2023	205.-
DOMAINE DE LA VOUGERAIE Corton-Charlemagne Grand Cru – Le Charlemagne	2022	250.-
VOUGEOT BLANC, Vougeot 1er Cru – Le Clos Blanc Monopole	2022	190.-
DOMAINE ÉTIENNE SAUZET Puligny-Montrachet 1er Cru – Folatières En la Richarde	2024	280.-
DOMAINE HENRI ET GILLES BUISSON Corton-Charlemagne Grand Cru	2023	315.-
DOMAINE J. VIOLOT GUILLEMARD Beaune 1er Cru – Clos des Mouches	2024	155.-
DOMAINE JP & B DROIN Chablis Grand Cru – Valmur	2023	125.-

CARTE DES VINS DE PRESTIGE

VALLÉE DU RHÔNE

ROUGE	ANNÉE	BOUTEILLE (75 cl)
CHÂTEAU DE BEAUCASTEL Châteauneuf-du-Pape	2023	128.-
DOMAINE PIERRE GONON Saint-Joseph	2023	130.-
E. REYNAUD Côtes-du-Rhône – Château des Tour	2020	115.-
E. REYNAUD Vacqueyras – Château de Fonsalette	2014	290.-
BLANC		
DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE Hermitage	2023	270.-

SUISSE

ROUGE	ANNÉE	BOUTEILLE (75 cl)
DOMAINE M.-T. CHAPPAZ Valais AOC – Grain Noir	2023	106.-