

Nos suggestions du moment

Les entrées

	<i>Entrée</i>	<i>Portion</i>
<i>Salade verte de feuilles de saison</i>	9.—	
<i>Méli-mélo de crudités de saison</i>	13.—	
<i>Salade de Rampons à la paysanne</i> <i>Bouquet de salade et rampons, crudités, lardons, œuf poché et croutons</i>	17.—	27.—
<i>Terrine de sanglier genevois</i> <i>Cornes d'abondance au vinaigre et salade</i>	19.—	
<i>Œuf Meurette</i> <i>Sauce au vin rouge, lardons et croutons</i>	18.—	
<i>Foie gras maison</i> <i>Brioche maison, chutney d'oignons et salade</i>	22.—	
<i>Viande séchée de Genève</i>	24.—	32.—

Les plats

<i>Filet de bœuf sauce forestière</i>	52.—
<i>Blanquette de veau à l'ancienne</i>	35.—
<i>Véritable Longeole genevoise de Chez Genecand</i> <i>(mini. 25 minutes, juste le temps de savourer une délicieuse entrée...)</i>	36.—
<i>Magret de canard à l'orange</i>	39.—
<i>Filet de poisson au beurre citronné (selon arrivage)</i>	45.—
<i>Choucroute Garnie</i>	38.—

Nos plats sont accompagnés de Gratin de pommes de terre et symphonie de légumes

Les fondues

(Dès 2 personnes, servies uniquement au Café)

Au Gruyère d'alpage et au PDG (pâte dure genevois), Ferme Bieri Avully

<i>Nature</i>	<i>26.—</i>	<i>Cornes d'Abondance</i>	<i>27.—</i>
<i>Bolets</i>	<i>28.—</i>	<i>Moutarde de Lully</i>	<i>27.—</i>
<i>Endiablée</i>	<i>27.—</i>	<i>Mignonnette</i>	<i>27.—</i>

Pour les petits loups

*Cordon bleu, gratin de pommes de terre et jardinière de légumes avec
1 sirop et 1 boule de glace* *17.—*

Bon Appétit !

*N'oubliez pas, dès 10 personnes, possibilité de concocter
Un menu à l'avance avec le Chef
Pour vos mariages, baptêmes, anniversaires et fêtes diverses !*

8.1 % TVA incluse