

# Nos suggestions du moment

## Les entrées

	<i>Entrée</i>	<i>Portion</i>
<i>Salade verte de feuilles de saison</i>	9.50	
<i>Méli-mélo de crudités de saison</i>	13.50	
<i>Salade paysanne</i> <i>Bouquet de salade de saison, crudités, lardons, œuf poché et croutons</i>	17.—	28.—
<i>Gravlax de saumon à la betterave</i> <i>Bouquet de salade et guacamole d'avocat</i>	21.—	
<i>Asperges blanches mayonnaise</i> <i>Bouquet de salade et mayonnaise maison</i>	22.—	33.—
<i>Asperges blanches et jambon cru</i> <i>Bouquet de salade, mayonnaise et Jambon cru</i>	25.—	36.—
<i>Piccata de Longeole genevoise</i> <i>Bouquet de salade, lentilles de la petite grave, cornes d'abondance au vinaigre</i>	19.50	
<i>Velouté d'asperges blanches</i>	11.—	
<i>Viande séchée de Genève</i>	25.—	35.—

\*\*\*

## Les plats

<i>Filet de bœuf sauce foie gras</i>	52.—
<i>Cordon bleu de la boucherie des alpes</i>	30.—
<i>Véritable Longeole genevoise de Chez Genecand</i> <i>(mini. 25 minutes, juste le temps de savourer une délicieuse entrée...)</i>	37.—
<i>Carré d'agneau sauce à l'ail des ours</i>	43.—
<i>Ris de veau sauce au porto, écrasé de pommes de terre aux olives</i>	42.—
<i>Filets de perches (importation) au beurre citronné</i>	39.—
<i>Filet de poisson au beurre citronné (selon arrivage)</i>	45.—

\*\*\*

## Les fondues

*(Dès 2 personnes, servies uniquement au Café)*

*Au Gruyère d'alpage et Vacherin, Nature et Terroir(VD)*

<i>Nature</i>	<i>26.—</i>	<i>Cornes d'Abondance</i>	<i>28.—</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>28.—</i>

\*\*\*

## Pour les petits loups

*Cordon bleu de la boucherie des Alpes, Gratin et légumes  
avec 1 sirop et 1 boule de glace* *18.—*

## *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*