

Nos suggestions du moment

Les entrées

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
<i>Salade verte de feuilles de saison</i>	9.50	
<i>Méli-mélo de crudités de saison</i>	13.50	
<i>Salade de poulpe mariné</i> <i>Crudités, tentacules de poulpe mariné</i>	19.—	29.—
<i>Tartare de saumon</i> <i>Bouquet de salade et toast, pommes de terre rôties pour le plat</i>	24.—	34.—
<i>Salade de flûtes de chèvre</i> <i>Crudités, flûtes de chèvre à la menthe et au miel</i>	19.—	29.—
<i>Carpaccio de bœuf <u>ou</u> chevreuil au pesto et parmesan</i> <i>Roquette et accompagné de pommes de terre rôties pour le plat</i>	26.—	37.—
<i>Gaspacho de tomates genevoise et burrata</i> <i>Huile de pesto</i>	15.—	
<i>Salade César</i> <i>Crudités, filets de poulet panés, sauce César</i>	19.—	29.—
<i>Viande séchée de Genève</i>	25.—	35.—

Les plats

<i>Entrecôte parisienne de bœuf au beurre maison <u>ou</u> sauce au poivre</i>	46.—
<i>Tartare de boeuf</i> <i>Bouquet de salade, Toasts et pommes de terre rôties</i>	39.—
<i>Véritable Longeole genevoise de Chez Genecand</i> <i>(mini. 25 minutes, juste le temps de savourer une délicieuse entrée...)</i>	37.—
<i>Travers de porc de Jussy, sauce barbecue</i>	35.—
<i>Cordon bleu de dinde de la boucherie des alpes</i>	30.—
<i>Filets de perche au beurre citronné</i> <i>Pommes de terre rôties, sauce tartare</i>	39.—

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

Pour les petits loups

*Cordon bleu ou filets de perche au beurre citronné,
Pommes de terre rôties et légumes
1 sirop et 1 boule de glace* 20.—

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