

LES ENTRÉES

Petite salade mêlée aux artichauts Légumes croquants aux herbettes	19.00
Soupe de poisson de roche Toasts dorés, rouille	26.00
Gravelax de saumon d'Ecosse à l'orange et au citron Vinaigrette à la carotte	31.00
Tartare de veau suisse taillé au couteau Toast à la tomate, parmesan et pousses de roquette	32.00

LES POISSONS

Pavé de lieu jaune poché à la vanille et au poivre noir	36.00
Chaud-froid de rouget-barbet au caviar d'aubergine Vierge de légumes	41.00

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties, purée de pommes de terre Sauce persil	52.00
---	-------

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets et pommes frites maison	18.00
---------------------------------	-------

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

LES VIANDES

Côte de cochon GRTA Haricots verts à l'échalote confite	43.00
Tartare de veau suisse taillé au couteau, toast à la tomate Pommes de terre frites maison	47.00
Carré d'agneau de l'Alpstein rôti au thym Ratatouille et sauce à l'ail noir	49.00
Contre-filet sur os suisse, pommes de terre frites maison Poêlée de légumes	50.00

LE FROMAGE

Sélection de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kursner »	16.00
---	-------

LES DESSERTS

Baba au vieux rhum	15.00
Déclinaison de fraises de Meyrin à la menthe fraîche	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, glace vanille	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00

Les glaces : Vanille, chocolat, thé vert matcha

Les sorbets : yuzu-citron vert, fraise, clémentine corse

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.