



## LE PLAT DU JOUR

Plat du jour.....	20.-
Menu de saison.....	45.-

### Incluant :

Entrée au choix/plat du jour/café gourmand  
Eau minérale et une boisson de votre choix

## LES INCONTOURNABLES



Risotto crémeux à la tomate fraîche, basilic et féta rôtie.....	27.-
--	------

 **4.49**  
kg CO<sub>2</sub>-eq / kg

Tartare de bœuf à l'italienne, coupé au couteau (180 g), timbale de frites, toast au maïs.....	27.-
--	------

 **27.02**  
kg CO<sub>2</sub>-eq / kg

*Nos glaces artisanales sont produites par  
l'Artisan Glacier SA – La Conversion*



Évalué avec le  
Calculateur Menu  
de beelong.ch\*

## LES ENVIES DES CHEFS

### PLATS

Tomates multicolores, textures de pêche et burratina artisanale.....	27.-
---	------



Disponible en entrée.....11.-

 **2.50**  
kg CO<sub>2</sub>-eq / kg

Carpaccio de veau, pistaches, copeaux de parmesan, roquette et olives taggiasche.....	27.-
--	------

Disponible en entrée.....11.-

 **11.14**  
kg CO<sub>2</sub>-eq / kg

Omble chevalier cuit doucement, coulis de poivron  
vinaigré, fine ratatouille au thym et pomme

boulangère.....	33.-
-----------------	------

 **4.01**  
kg CO<sub>2</sub>-eq / kg

Volaille GRITA dorée sur peau, jus à l'origan, galette  
de pépinettes, légumes de saison.....

33.-
------

 **4.23**  
kg CO<sub>2</sub>-eq / kg

### DESSERTS

Café Gustave (café + mini moelleux au chocolat)...	6.-
--	-----

Café gourmand .....	11.-
---------------------	------

Variation de melons, gel de porto, crème mascarpone vanillée.....	11.-
--	------

 **3.80**  
kg CO<sub>2</sub>-eq / kg

Dessert de la semaine.....	11.-
----------------------------	------

### Origines :

Omble :	Islande (Elevage)
Poulet :	Suisse / GRITA
Bœuf :	Suisse / Zone Franche de Genève (France)
Veau :	Suisse

Les détails des allergènes peuvent être  
demandés auprès de notre personnel



## BOISSONS FROIDES

Diabolo Gustave 30cl.....	5.50
Eau minérale 50cl .....	4,50*
Eau minérale 75cl .....	5,50
Coca-Cola 45cl .....	4,50*
Thé froid 50cl.....	5.-
Jus de fruits 25cl.....	5.-
Bière pression 30cl.....	5,50
Picon bière 30cl.....	7.-
Cocktail du moment 30cl.....	10.-

## BOISSONS CHAUDES

Café, expresso .....	3,30
Thé, infusion .....	4.-
Renversé .....	4.-
Cappuccino .....	4.-
Chocolat chaud .....	4.45

## VINS

### BLANC

Cuvée Gustave, Château du Crest, Jussy Genève  
« assemblage Chardonnay-Pinot blanc »

10cl .....	7.-
70cl .....	45.-

Domaine les Perrières sauvignon blanc Genève  
AOC 2022

10cl .....	8.-
70cl .....	49.-

### ROUGE

Cuvée Gustave, Château du Crest, Jussy Genève  
« assemblage Gamaret-Pinot noir »

10cl .....	7.-
75cl .....	45.-

Domaine les Perrières Gamaret Genève AOC 2024

10cl .....	8.-
75cl .....	49.-

### ROSÉ

L'instant rosé AOC 2024  
« assemblage Gamaret/Garanoir »

10cl .....	7.-
75cl .....	41.-

Les tarifs s'entendent en francs suisse et incluent les taxes et le service

Boissons à tarif modéré \*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour toute réservation :

Tél : 079 553 09 00 (interne 30 900)