



LE PLAT DU JOUR


LES ENVIES DES CHEFS

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 Carnaroli verde aux petits pois
 ricotta de chèvre artisanale.....27.-

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

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

PLATS

Taboulé de freekeh aux légumes printaniers.....27.-
 Disponible en entrée.....11.-



Ceviche de saumon au lait de coco
 (en plat avec portion de frites).....27.-
 Disponible en entrée.....11.-

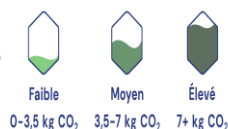
Côtes de cochon de Jussy GRТА, jus aux olives,
 écrasé de pommes de terre à la tomate séchée,
 piperade au vinaigre de Xérès..... 33.-

Filet de daurade, vinaigrette acidulée, croustillant de
 risotto au vadouvan, textures de courgettes.....33.-

DESSERTS

Café Gustave (café + mini moelleux au chocolat)...6.-
 Café gourmand11.-
 Entremets aux fraises, yaourt à la fleur de
 sureau.....11.-
 Dessert de la semaine.....11.-

Origines :
 Saumon : Norvège (Elevage)
 Porc : Suisse
 Bœuf : Suisse / Zone Franche de Genève (France)
 Dorade : Grèce (Elevage)



Évalué avec le
 Calculateur Menu
 de beelng.ch

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)