



## 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 Carnaroli crémeux aux pointes  
d'asperges vertes, spoom au seigle torréfié  
cresson alénois.....

25.-



Tartare de bœuf coupé au couteau (180 g)  
condiments et herbes fraîches, timbale de  
frites, bouquet de mesclun.....

25.-



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

Origines :

Bar : Grèce  
Volaille : Suisse GRTA  
Bœuf : Suisse / Zone Franche de Genève (France)  
Maigre : France

## LES ENVIES DES CHEFS

### PLATS

Asperges vertes croquantes, churros à l'etivaz,  
vadouvan.....



27.-

*Disponible en entrée .....11.-*



Filet de bar comme un carpaccio, leche de tigre,  
avocats et radis.....

27.-

*Disponible en entrée .....11.-*



Pavé de maigre, asperges blanches rôties, jambon de  
pays, cromesquis d'orzo pasta.....

31.-



Volaille GRTA étuvée, crémeux morilles, réduction  
vin jaune, légumes de printemps, ail des ours.....

31.-



### DESSERTS

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

6.-

Café gourmand .....

11.-

Fraises de nos plaines, citron vert, semoule au lait.....

11.-



Dessert de la semaine.....

11.-




Les détails des allergènes peuvent être  
demandés auprès de notre personnel



## BOISSONS FROIDES


Diabolo Gustave GRТА 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..... <i>nère Jakob</i>	5,50.-
Picon bière 30cl.....	7.-
Cocktail du moment 30cl.....	10.-

## BOISSONS CHAUDES

Café, expresso .....	3,30.-
Thé, infusion .....	4.-
Thé spéciaux sur demande.....	4,50.-
Renversé .....	4.-
Cappuccino .....	4.-
Chocolat chaud  .....	4.-

## VINS

### BLANC

Cuvée Gustave, Cave de Genève « assemblage Riesling-Sylvaner/Pinot »	
10cl .....	6,50.-
70cl .....	41.-
Domaine de la Devinière Genève Aligoté 2020 bio 	
10cl .....	8.-
70cl .....	49.-

### ROUGE

Cuvée Gustave, Cave de Genève « assemblage Gamaret/Garanoir »	
10cl .....	6,50.-
75cl .....	41.-
Domaine des Bossons à Peissy Pinot noir fût de chêne 2019 Genève	
10cl .....	8.-
75cl .....	49.-

### ROSÉ

L'instant rosé AOC 2021 « assemblage Gamaret/Garanoir »	
10cl .....	6,50.-
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)