



## LE PLAT DU JOUR \*

Plat Du Jour..... 20.-

Menu de saison ( nouveau )..... 45.-

### Incluant :

Entrée au choix/plat du jour/café gourmand  
Eaux minérale, une boisson de votre choix.

## LES INCONTOURNABLES



Risotto Carnaroli à la trévisé et cerneaux de  
noix, voile de gorgonzola..... 25.-



Tartare de bœuf coupé au couteau (180 g)  
condiments et herbes fraîches, timbale de  
frites, bouquet de mesclun..... 25.-



(\* ) Pour la sauce du plat du jour nous pouvons recour-  
rir à des fonds et bouillons que nous embellissons mais  
qui ne rentrent pas dans la définition du label « Fait  
Maison ».

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

### Origines:

Porc / volaille : Suisse  
Omble chevalier : France  
Saumon : Norvège  
Bœuf : Suisse /France (Zone Franche)

## LES ENVIES DES CHEFS

### PLATS

Saumon mariné au gingembre, texture de Betterave,  
pep's balsamique ..... 27.-

*Disponible en entrée* ..... 11.-



Velouté de châtaignes, cannelloni de butternut

Et volaille GRTA confite ..... 27.-

*Disponible en entrée* ..... 11.-



Filet d'omble chevalier des Cévennes, marinière  
de coques, fenouil à la flamme, avruga..... 31.-



Jarret de bœuf cuit comme un Bourguignon à notre  
façon, pommes Amandines..... 31.-



### DESSERTS

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

Café gourmand ..... 11.-

Chocolat et vanille Bourbon dans l'esprit d'une dame  
blanche..... 11.-



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




Pour toute réservation :  
Tél : 079 553 09 00 (interne 30 900)  
Les détails des allergènes peuvent être  
demandés auprès de notre personnel



## BOISSONS FROIDES

Diabolo Gustave GRTA 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.-
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 des Bossons à Peissy Chardonnay 2020	
10cl .....	8.-
70cl .....	49.-

### ROUGE

Cuvée Gustave, Cave de Genève « assemblage Gamaret/Garanoir »	
10cl . .....	6,50.-
75cl .....	41.-
Domaine des Bossons à Peissy Merlot 2020 Genève	
10cl .....	8.-
75cl .....	49.-

### ROSÉ

Domaine du Dragon Côtes de Provence AOC 2018 grande cuvée	
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)