




LE PLAT DU JOUR *

Plat Du Jour.....	20.-
Menu de saison.....	45.-

Incluant :

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

LES INCONTOURNABLES

 Risotto Carnaroli crémeux au citron,
noisettes du Piémont, burrata et
lait moussé fumé.....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 recourir 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 :

Œuf : Suisse
Agneau : Suisse
Omble Chevalier : France
Bœuf : Suisse/France (zone franche de Genève)



LES ENVIES DES CHEFS

PLATS

Croustillant de crevettes aux aromates et yusu,
avocats à la flamme, jeunes pousses.....27.-
Disponible en entrée11.-



Œuf de poule cuit à 63°C, pommade de brocoli et
confettis, amande, raifort..... 27.-

Disponible en entrée11.-



Filet d'omble Chevalier des Cévennes cuit
doucement, chlorophylle de cresson de fontaine,
panais et risotto pané à l'Étivaz.....31.-



Souris d'agneau confite 8 heures, légumes façon
navarin au serpolet..... 31.-



DESSERTS

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

Café gourmand11.-

La noix de coco et le fruit de la passion
en texture.....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 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)