



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 aux champignons de saison
et noisettes torréfiées.....27.-



2.53
kg CO₂-eq / kg

Faible

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



27.02
kg CO₂-eq / kg

Élevé

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



Faible

0-3,5 kg CO₂



Moyen

3,5-7 kg CO₂



Élevé

7+ kg CO₂

Évalué avec le
Calculateur Menu
de beelong.ch

LES ENVIES DES CHEFS

PLATS

Maquereau en escabèche, méli-mélo de légumes aci-
dulés au vinaigre de noix, salade de saison.....27.-

Disponible en entrée.....11.-



6.87
kg CO₂-eq / kg

Moyen

Œuf de poule GRITA cuit à basse température, fricas-
sée de girolles à la crème, guanciale et espuma de
parmesan (Végétarien sans guanciale).....27.-

Disponible en entrée.....11.-



3.50
kg CO₂-eq / kg

Faible

Cromesquis de joue de bœuf confite, mousseline de
pommes de terre, carottes multicolores 33.-



7.50
kg CO₂-eq / kg

Élevé

Lotte rôtie, vinaigrette de coques, consommé marin,
polenta à l'encre de seiche, jeunes pousses d'épinards
.....33.-



5.26
kg CO₂-eq / kg

Moyen

DESSERTS

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

Café gourmand11.-

Tarte fine aux figues rôties au miel, crème légère et
crumble aux amandes11.-



3.01
kg CO₂-eq / kg

Faible

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

Origines :

Maquereau : FAO27 (Ligne)

Guanciale : Italie

Bœuf : Suisse / Zone Franche de Genève (France)

Lotte : FAO27 (Chalut)

Origine de production de nos produits de boulangerie : 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)