




## 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 au Gamay de Genève, trévis, noix et spoom de roquefort.....	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 :

Œuf :	Suisse (GRTA)
Poulet :	Suisse (GRTA)
Sandre :	FAO05 (filet chalut)
Bœuf :	Suisse / Zone Franche de Genève (France)
Poisson de roche :	FAO37

## LES ENVIES DES CHEFS

### PLATS

Soupe de poissons de roche, ail noir, focaccia safranée.....	27.-
<i>Disponible en entrée.....</i>	



Œuf de poule GRTA cuit à 63° pommade de brocoli noisettes du Piémont, raifort.....	27.-
<i>Disponible en entrée.....</i>	



Blanc de volaille GRTA cuit sur peau, crémeux de champignons, pommes dauphine.....	31.-
---	------



Pavé de sandre snacké, rutabaga au miel mousseline de céleri au curry rouge, émulsion à la sauge.....	31.-
---	------



### DESSERTS

Café Gustave (café + mini moelleux au chocolat).....	6.-
Café gourmand .....	11.-
Tartelette croustillante, ananas caramélisé mangue et passion.....	11.-
<i>Disponible en entrée.....</i>	
Dessert de la semaine.....	11.-



ECO-SCORE  
beelong.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..... <i>Frère Jakob</i>	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, Cave de Genève « assemblage Riesling-Sylvaner/Pinot »	
10cl .....	6,50
70cl .....	41.-
Domaine les Perrières sauvignon blanc Genève AOC 2023	
10cl .....	8.-
70cl .....	49.-

### ROUGE

Cuvée Gustave, Cave de Genève « assemblage Gamaret / Garanoir »	
10cl .	6,50
75cl .....	41.-

Domaine les Perrières Gamaret Genève  
AOC 2023

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)