



L'HEURE DU L'APERITIF



Dès 15h00

TAPAS À LA CARTE

Guacamole et chips	6.00
Rillettes de sardines aux citrons confits	8.00
Tapenade, caviar d'aubergines et grissins	8.00
Tomates cerise, mozzarella de la Casa Mozzarella* et pesto	13.00

*Production genevoise artisanale faite à base de lait local

LES ASSIETTES GOURMANDES

Viande séchée de l'Appenzell	17.00
Saumon d'Ecosse Label rouge fumé maison	17.00
Dégustation de fromages suisses artisanaux	17.00
Sélection gourmande charcutière et fromagère	22.00

Jambon Serrano, Jambon blanc Prestige, Viande séchée de l'Appenzel, Parmigiano Reggiano et une petite sélection de fromages suisses artisanaux

Dès 17h30

TAPAS À LA CARTE

Mini-tartine de légumes à la tapenade	4.00
Bruschetta tomates et basilic	4.00
Croustillants de volaille aux fruits secs	4.00
Mini-tartine de sardine fumée	5.00
Tempura de crevettes, sauce chili	5.00
Acras de crabe, sauce vierge	6.00

LES ASSIETTES DÉGUSTATION

A choisir parmi les propositions de tapas ci-dessus

Sélection de 4 pièces	16.00
Sélection de 6 pièces	23.00



OENOTHEQUE

Une dégustation de vin en toute liberté !

Connaissez-vous notre collection de grands crus et vins locaux à déguster au verre ?

Un choix de 8 vins rouges et 4 vins blancs évoluant au fil des saisons vous attend pour un véritable voyage œnologique sur mesure...

Pour savourer nos vins en toute liberté, demandez-nous votre carte de dégustation personnelle rechargeable !

Carte donnée à titre indicatif (sous réserve de modifications)



VINS BLANCS

Chardonnay, Domaine des Graves Genève 2013	7.90
Sauvignon Blanc Genève 2014, Cave Sèzenove	8.70
Petite Arvine, Maraudeur 2013, Valais	9.10
Viognier Réserve Spéciale 2013, Gérard Bertrand	6.80

VINS ROUGES

Pinot noir de Genève 2013, Cave de Sézenove, Genève	7.90
Rouge Terre 2013, La Mermière, Soral AOC, Genève	8.40
Château Lafont-Fourcat 2012, Bordeaux AOC	8.40
Château Marquis de Terme 2010, Margaux 4 ^{ème} cru classé	11.20
La Demoiselle de Sociando Mallet 2010, Haut-Médoc	11.20
Sancerre rouge 2013, Domaine François Crochet, Loire	10.80
Crozes Hermitage 2013, Les Bruyères, Côtes-du-Rhône	10.80
Lagone « Aia Vecchia » 2011, Toscane	9.40