



MENU DE LA SEMAINE*

34.-

Une entrée et un plat principal au choix, parmi notre menu de la semaine

A starter and a main course of your choice, from our week's menu

* Servi le midi uniquement / *Served only at lunch*

MENU DECOUVERTE*

69.-

✓ Velouté de petit pois, Sérac de la Gruyère et pignons de pin torréfiés

Green pea soup, Sérac cheese and toasted pine nuts

ou

✓ Œuf 64°C, asperges vertes de la tête au pied et copeaux de Parmesan

64°C egg, green asparagus and Parmesan shavings

Quenelle de brochet du lac, pousses d'épinards, champignons boutons, sauce homardine

Quenelle of pike from lake, spinach, button mushrooms, lobster sauce

ou

Ris de veau croustillant, espuma pomme de terre et cébettes rôties, jus de viande

Crispy sweetbreads, potato espuma and roasted spring onions, meat jus

Fraise, à la crème double de la Gruyère et meringue

Strawberries, double cream from Gruyère and meringue

Café ou thé

Coffee or tea

Un verre de vin au choix du sommelier

A glass of wine selected by the sommelier

* Servi le soir uniquement / *Served only at dinner*

POUR LES ENFANTS

21.-

FOR CHILDREN

Salade du moment

Seasonal salad

Coquillettes comme chez maman : Jambon prestige, parmesan, crème aux oignons doux





Macaroni just like Mom's: Prestige ham, parmesan, onion cream




Deux boules de glace

Two scoops of ice cream



NOS CLASSIQUES

| | Entrée <i>Starter</i> | Plat <i>Main dish</i> |
|--|--------------------------|--------------------------|
| Salades Tiffany : <i>Tiffany salads</i> | | |
|  Champignons de saison, lollo rossa et batavia,  vinaigrette aux oignons doux et sésame <i>Seasonal mushrooms, lollo rossa and batavia, onion and sesame vinaigrette</i> | 15.- | 26.- |
| Gambas et calamars, mesclun et vinaigrette acidulée <i>King prawns and calamari, mixed greens and citrus vinaigrette</i> | 18.- | 31.- |
|  Tataki de bœuf en salade et enoki marinés <i>Tataki of beef on salad and marinated enoki</i> | 18.- | 32.- |
|  Coquillettes comme chez maman <i>Macaroni just like Mom's:</i> | | 27.- |
| Saumon, aneth, crème <i>Salmon, dill, cream</i> | | 29.- |
| Jambon prestige, parmesan, crème oignons <i>Prestige ham, parmesan, onion cream</i> | | 36.- |
| Quenelle de brochet du lac, pousses d'épinards, champignons boutons, sauce homardine <i>Quenelle of pike from lake, spinach, button mushrooms, lobster sauce</i> | | 39.- |
| Ris de veau croustillant, espuma pomme de terre et cébettes rôties, jus de viande <i>Crispy sweetbreads, potato espuma and roasted spring onions, meat jus</i> | | |

-  Recette végétarienne / *vegetarian dish*
-  Recette avec gluten / *recipe with gluten*
-  Recette avec fruits à coque / *recipe with nuts*

CHF - Service et T.V.A à 7.7% inclus
Prices include service and 7.7% VAT
G.R.T.A : label Genève Région Terre Avenir



POUR COMMENCER

TO START



| | Entrée Starter | Plat Main dish |
|---|-------------------|----------------------------|
|  Velouté de petit pois, Sérac de la Gruyère et pignons de pin torréfiés <i>Green pea soup, Sérac cheese and toasted pine nuts</i> | 14.- | |
|  Œuf 64°C, asperges vertes de Roques Hautes et copeaux de Parmesan <i>64°C egg, green asparagus from Roques-Hautes and Parmesan shavings</i> | 22.- | |
| Féra du lac en gravelax, betteraves fanes et radis printanier, crème de raifort <i>Féra fish gravlax, beet greens and radish, horseradish cream</i> | 24.- | |
|  Terrine de canard tiédie à l'ail des ours <i>Warm duck terrine with wild garlic</i> | 19.- | |
| POUR CONTINUER TO CONTINUE | | |
|  Assiette de légumes printaniers <i>Plate of spring vegetables</i> | | 30.- |
|  Poisson du marché, gnocchi en primavera et écume de lait <i>Market fish, gnocchi primavera and milk foam</i> | Selon arrivage | According to the market |
| Carré de cochon de Jussy, lentilles G.R.T.A. et artichauts glacés, croquant de céleri branche <i>Pork loin, lentils and glazed artichokes, crispy celery</i> | | 44.- |
| L'agneau du Bourbonnais, petits pois à la française et jus corsé <i>Lamb from Bourbonnais, green peas and jus</i> | | 52.- |

Nos viandes sont d'origine : Suisse, France ou Irlande
Meat origins: Switzerland, France or Ireland

Nos poissons sont d'origine : Zone FAO 27, 41, 71
Fish origins: FAO area 27, 41, 71



POUR TERMINER
TO FINISH

| | |
|---|------|
| Vieux Gruyère de chez Roy et Fils, moutarde de Bénichon <i>Aged Gruyère, mustard from Bénichon</i> | 14.- |
| Fraise à la crème double de la Gruyère et meringue <i>Strawberries, double cream from Gruyère and meringue</i> | 14.- |
|  Croustillant chocolat Bassam 69% et mousse pralinée  <i>Chocolate croustillant and praline mousse</i> | 15.- |
| Desserts du moment <i>Seasonal dessert selection</i> | 10.- |
| Café gourmand <i>Three sweets and a coffee</i> | 9.- |

Carte proposée par Jean-Briac Monboussin, Chef Exécutif
Menu by chef Jean-Briac Monboussin

Dès le jeudi 21 mars 2019 — *From Tuesday 21st march*