



Cette année, notre restaurant se refait une beauté !

Nous restons ouverts durant cette période et vous accueillons au bar avec une offre de spécialités locales et de mets classiques faits maison jusqu'au lundi 13 mai 2019.

L'Equipe du Restaurant Tiffany

*This year our restaurant is having a makeover.*

*We remain open during this period and welcome you at the bar with a menu of local specialties and classic home-made dishes until Monday, May 13<sup>rd</sup>, 2019.*

*The Tiffany Restaurant Team*



## BOCAUX A TARTINER

SPREADS WITH TOAST

✓ Caviar d'artichaut <i>Artichoke caviar</i>	9.-
Rillettes de maquereau <i>Potted mackerel</i>	12.-
Terrine de canard <i>Duck terrine</i>	12.-

## PLANCHES

GOURMET BOARDS

Saumon fumé maison <i>Home-smoked salmon</i>	13.-
Magret de canard fumé maison <i>Home-smoked duck fillet</i>	14.-
Jambon de Serrano <i>Serrano ham</i>	14.-
Viande des Grisons <i>Dry-cured beef from the Grisons</i>	18.-
✓ Fromages de chez Jumi <i>Artisan cheeses from Jumi</i>	12.-

## TAPAS

TAPAS

✓ Verrine fraîche petit pois-menthe <i>Chilled mint pea soup</i>	7.-
✓ Patatas bravas, mayonnaise épicée <i>Patatas bravas, spicy mayonnaise</i>	9.-
🌿 Crevettes croustillantes, sauce sweet-chili <i>Crispy prawns, sweet chili sauce</i>	12.-
🌿 Poulpe snacké et pesto <i>Seared octopus and pesto</i>	15.-
✓ Burratina de chez Casa Mozza et avocat <i>Burratina and avocado</i>	11.-




## ENTREES ET PLATS

STARTERS AND MAIN COURSES

	Entrée Starter	Plat Main
Salade Tiffany : gambas et calamars, mesclun et vinaigrette acidulée <i>Tiffany salad: King prawns and calamari, mesclun greens and tangy vinaigrette</i>	18.-	31.-
 Salade César : poulet doré ou gambas <i>Caesar salad with chicken or prawns</i>	18.-	31.-
 Tataki de bœuf en salade et enoki marinés <i>Beef tataki on salad and marinated enoki</i>	19.-	32.-
 Coquillettes comme chez Maman : <i>Macaroni just like Mom's:</i> Saumon, aneth, crème <i>Salmon, dill, cream</i>		29.-
Jambon prestige, Parmesan, crème oignons <i>Prestige ham, Parmesan, onion cream</i>		27.-
 Tiffany Burger, pommes frites <i>(Steak haché de bœuf, salade, tomate, Gruyère, oignons, bacon grillé, mayonnaise)</i> <i>Tiffany burger and house fries (Minced beef, salad, tomato, Gruyère cheese, onions, bacon, mayonnaise)</i>		29.-

 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*



## DESSERTS

### DESSERTS

Fraises à la crème double de Gruyère et meringue <i>Strawberries, Gruyère double cream and meringue</i>	9.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Crème brûlée with Madagascar vanilla</i>	9.-
Salade de fruits frais <i>Fresh fruit salad</i>	9.-
Sorbets et glaces <i>Sorbets and ice creams</i>	3.- /boule 3.- /scoop

## VINS

### WINES

Servis au verre (1dl) / <i>Served by the glass</i>	
Chasselas, (Chasselas) Domaine des Balisiers, Genève, vin Bio 2016	7.-
Lune Rousse (Gamaret) Domaine des Balisiers, Genève, vin Bio 2015	9.-

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*