



MENU DE LA SEMAINE*

Parmi nos suggestions de la semaine / *From our week's menu*

Entrée + plat <i>Starter + main course</i>	34.-
---	------

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

MENU PRE THEATRE *

Parmi nos suggestions de la semaine / *From our week's menu*

Entrée + plat <i>Starter + main course</i>	38.-
---	------

ou plat + dessert <i>Main course + dessert</i>	
---	--

Entrée + plat + dessert <i>Starter + main course + dessert</i>	49.-
---	------

* Servi de 18h30 à 19h30 / *Served from 6:30pm to 7:30pm*


POUR LES ENFANTS

FOR CHILDREN

21.-

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



MENU DECOUVERTE*

69.-

✓ Velouté froid coco-concombre, granité menthe poivrée
Chilled coconut-cucumber soup with peppermint granita

ou

✓ Tomates rôties au thym citron, burratina crémeuse et croustillant de ciabatta
Roasted tomato with lemon thyme, creamy burratina and crispy ciabatta

Poisson du marché, fenouil et tomates confites, sauce bouillabaisse

Market fish, fennel and confit tomatoes, bouillabaisse sauce

ou

Suprême de volaille jaune, pêches rôties et jus à la verveine

Chicken filet supreme, roasted peaches and verbena juice

Granité frais du moment

Fresh granita of the moment

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

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




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>	19.-	32.-
 Coquillettes comme chez maman <i>Macaroni just like Mom's:</i>		
Saumon, aneth, crème <i>Salmon, dill, cream</i>		27.-
Jambon prestige, parmesan, crème oignons <i>Prestige ham, parmesan, onion cream</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

G.R.T.A : label Genève Région Terre Avenir



POUR COMMENCER

TO START

	Entrée Starter	Plat Main dish
✓ Velouté froid coco-concombre, granité menthe poivrée <i>Chilled coconut-cucumber soup with peppermint granita</i>	13.-	
✓ Tomates rôties au thym citron, burratina crémeuse et croustillant de ciabatta <i>Roasted tomato with lemon thyme, creamy burratina and crispy ciabatta</i>	17.-	
Ceviche de bar de ligne, légumes croquants et sauce aux agrumes <i>Seabass ceviche, crunchy vegetables and citrus sauce</i>	22.-	
✓ Salade de lentilles GRTA, foie gras poêlé et herbes fraîches <i>Lentil salad, seared foie gras and fresh herbs</i>	23.-	

POUR CONTINUER



TO CONTINUE

✓ Poisson du marché, fenouil et tomates confites, sauce bouillabaisse <i>Market fish, fennel and confit tomatoes, bouillabaisse sauce</i>		39.-
Aile de raie rôtie, espuma de pomme de terre et vierge de légumes d'été <i>Roasted skate wing, potato espuma and virgin oil with vegetables</i>		36.-
Volaille du Nant d'Avril, pêches rôties et jus à la verveine <i>Chicken from Nant d'Avril farm, roasted peaches and verbena sauce</i>		48.-
Faux filet mûré, garnitures au choix et jus corsé <i>Matured beef fillet, choice of sides and jus</i> Espuma de pomme de terre - <i>Potato espuma</i> Poêlée de légumes d'été - <i>Sautéed summer vegetables</i> Frites - <i>French fries</i> Mesclun - <i>Salad</i>		49.-



POUR TERMINER

TO FINISH

Vieux Gruyère de chez Roy et Fils, moutarde de Bénichon <i>Aged Gruyère, mustard from Bénichon</i>	14.-
 Tartelette figues-verveine <i>Fig-verbena tart</i>	14.-
 Soupe de fraises, amandes et menthe <i>Strawberry soup, almonds and mint</i>	14.-
Granité frais du moment <i>Fresh granita of the moment</i>	11.-
Café gourmand <i>Three sweets and a coffee</i>	9.-