

LES FRAISIERS

RESTAURANT DU TENNIS CLUB LANCY





TAPAS

Frites de patates douces	9
Sardines en persillades	13
Aglio & biscotti  <i>Ail frais confits & ses biscottes</i>	14
<hr/>	
Viande séchée de boeuf petite (50g) 11 grande (100g) 21	
Ardoise de charcuteries <i>(lard sec du valais, viande séchée, jambon de Parme)</i> petite (150g) 22 grande (300g) 43	
Ardoise de fromages de Steve Dupasquier petite (120g) 15 grande (240g) 28	
Assiette mixte fromages & charcuteries	32

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%

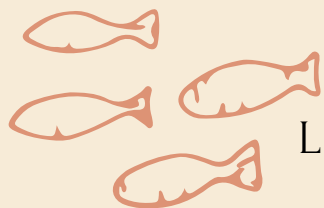


ENTRÉES / SALADES

Petite salade verte	6,50
Artichaut Calico  <i>& sa sauce tartare</i>	18
Salade de chou-Kale & épinards  <i>noisettes, huile d'olive, sauce Gaspard</i>	14
Soupe / velouté du moment	9
Soupe du pêcheur (selon arrivage)	13



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%



LES POISSONS

Filets de perche, crème aux échalotes 39

Pommes dauphine & salade verte

Cabillaud laqué en nage végétale 36

Garnitures vertes: fèves, petits pois & risotto verde

Soupe du pêcheur 25

(selon arrivage)

Saumon à l'unilatéral 37

Artichaut, fenouil, oseille & frites de patates douces

LES PÂTES

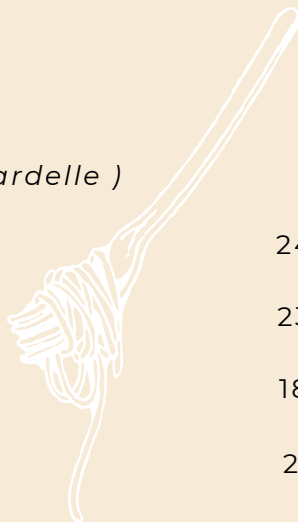
Pâtes au choix (spaghetti / pappardelle)

Carbonara à l'italienne 24

De la mer 23

Tomates ou Arrabiata 🌿 18

Pesto du moment 🌿 21



LES VIANDES

Araignée de boeuf en croûte d'os à moelle 34

Rouleau printanier (pommes de terre & chou fleur croustillant)

Tartare de boeuf des Fraisiers 18 / 35

Ketchup de fraises, toast, salade

& pommes de terre Grenaille

Burger de joue de porc 31

*crème de whisky, moutarde à l'ancienne
& pommes dauphine*



Navarin d'agneau & riz de corinthe 30

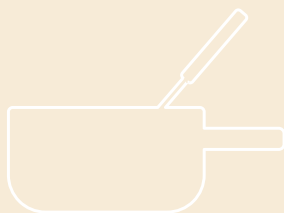
Rave, carotte & petits pois

Suggestions selon l'humeur du chef

N'hésitez pas à demander notre ardoise



LES FONDUES



Fondue chinoise

viande (boeuf & volaille)
végétarienne

38
31

Fondue au fromage*

moitié - moitié



25 / pers

*supplément perle de truffe
*supplément perle de tomates

2

Ardoise de charcuteries

petite (150g) 22
grande (300g) 43

MENU ENFANTS


13


Nuggets de poulet de la Boucherie du Palais
& pommes de terre Grenaille

Pâtes au choix :

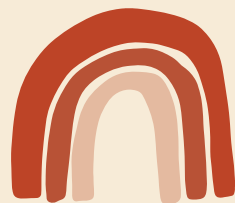
Carbonara à l'italienne

De la mer

Tomate ou Arrabiata 

Pesto du moment 

(+ 1 sirop à choix)



LES DESSERTS



Fondant au chocolat

sorbet framboise & coulis de fruits rouges

12

Pain perdu saveur tiramisu

crème au cointreau & amaretto & sa glace chocolat

13

Meringue crème double

& poire williamine

14

Baba abricotine & vanille de Madagascar

& son sorbet abricot

12

Petit Gourmand selon le chef

(supplément glace 2.-)

12

LES GLACES

Glaces - La boule

chocolat, vanille, mocca, fraise, pistache,
cannelle, yaourt, caramel, matcha

3,50

Sorbets - La boule

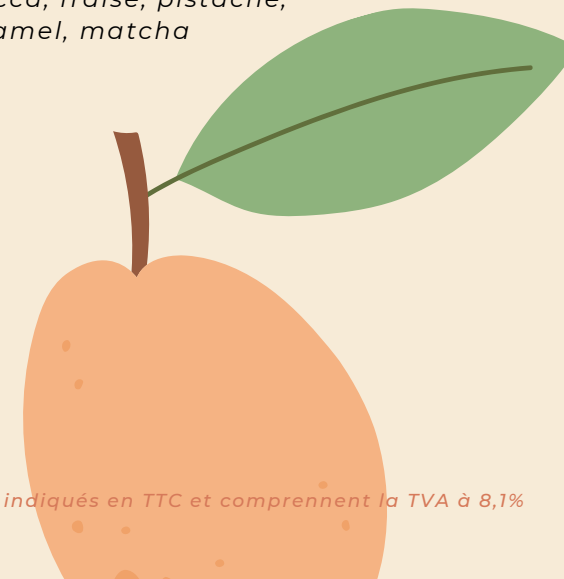
Citron
Framboise
Poire
Abricot

3,50

Coupes

Colonel
Limoncello
Framboisine
Danemark

15



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%

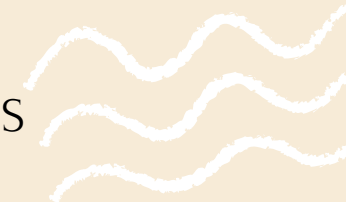
Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%

BOISSONS S/ALCOOL



Coca Cola 33cl	5
Coca Cola Zéro 33cl	5
Focuswater 50cl	4
Infusade Roiboos-Verveine 33cl	5
Infusade Thé noir-Agrumes 33cl 	5
Ramseier 33cl	5
Rivella Rouge 33cl	5
Bitter lemon 20cl	4,50
Tonic Water 20cl	4,50
Limonade citron 33cl	5
Jus d'orange frais 25cl	6
Nectar de fruits "Iris" 25cl <i>(tomate, abricot, poire Williams)</i>	5
Sanbitter	4,50
Verre de lait 25cl	2,50
Diabolo 25cl	3

EAUX MINERALES



Eau micro-filtrée BEWATER 50cl
plate ou gazeuse 2,50

Gourde - remplis ta gourde d'eau à vie 25
BEWATER

BIERES

Brasserie des Murailles

Pression	20cl	25cl	50cl
<i>Blonde</i>	3,50	4	7,50

Bouteilles	33cl
<i>Blanche</i>	5,50
<i>IPA</i>	5,50
<i>Ambar s/gluten (sans alcool 0,0%)</i>	5



APERITIFS

Kir vin blanc	7
Kir Royal	9
Pastis 51 - 2cl / 4cl	3,50 / 6
Martini blanc 4cl	7
Martini rouge 4cl	7
Vin mousseux - Cuvée Emilie	6
Campari orange	7
Campari 4cl	6

ALCOOL / DIGESTIFS

Gin Hendricks 4cl	8
Gin Swiss 1616 4cl	9
Abricotine <i>Morand</i> 2cl	8
Vieille Framboise <i>Fassbind</i> 2cl	9
Vieille Prune " <i>La Salamandre</i> " 2cl	9
Williamine <i>Morand</i> 2cl	8
Grappa Nardini Riserva 4cl	9
Amaretto 4cl	8
Baileys 4cl	8
Baileys Fraise 4cl	9
Limoncello 4cl	7
Williamine moitié-moitié <i>Morand</i> 2cl	8
Vieux Rhum <i>Clément</i> 2cl	10
Vodka Absolute 4cl	10
Whisky Langatun <i>Old deer</i> 2cl	15

COCKTAILS

Apérol Spritz	10
Hugo Spritz	10
Campari Spritz	10
Limon Spritz	12
Gin Tonic Hendricks 4cl	12
Gin Tonic Swiss 1616 4cl	14

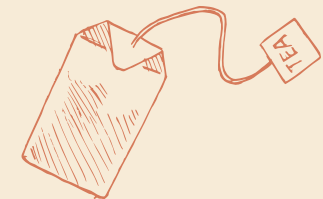
BOISSONS CHAUDES

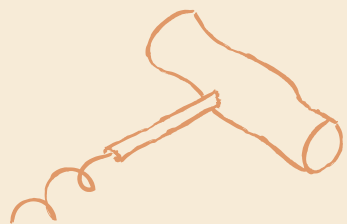


Ristretto	3,80
Espresso	3,80
Café	3,80
Double espresso	6
Cappuccino	5
Latte Macchiato*	5
Renversé	5
Chocolat chaud	4,50
<i>*Supplément sirop</i>	0,50

THES / INFUSIONS

	5
Thé Darjeeling	
Thé Verveine	
Thé Menthe	
Thé Lapsang Souchong	
Thé Earl Grey	
Thé Jasmin	
Thé Vert	
Thé Rooibos - <i>pomme au four</i>	
Infusion fruitée d'Hiver (<i>écorces d'oranges et cynorhodon, pommes séchées, fleurs d'hibiscus et cannelle</i>)	





LES VINS



ROUGE

1dl 50cl 75cl

<i>Gamay Les Hutins</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	4		
<i>Garanoir-Gamaret Belles Filles</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	5,5	25	38
<i>Coeur de Clémence Gamaret</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	8	35	51
<i>Pinot noir</i>	<i>AOC 1er Cru Coteaux de Dardagny Domaine Les Hutins</i>	7,5	34	47
<i>Cabernet Franc Clémence</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	9		57
<i>Infini (Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot)</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	11		70
<i>Gamay La Briva</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	7		45
<i>L'Esprit de Genève</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	9,5		59

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%



LES VINS



BLANC

1dl 50cl 75cl

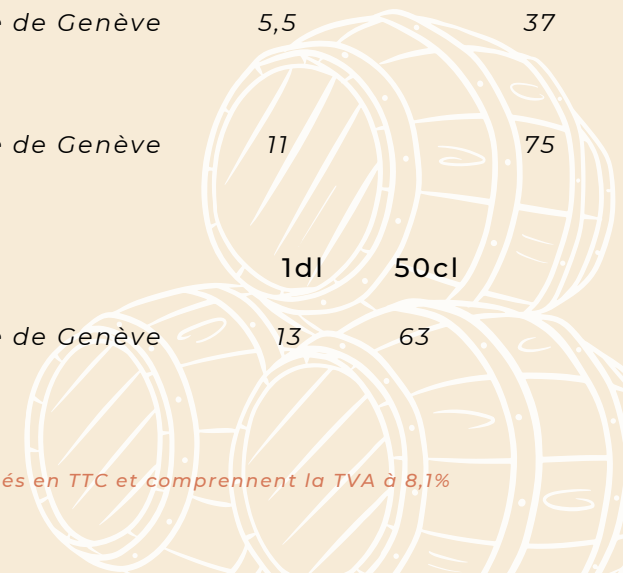
<i>Chasselas</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	4		
<i>Chardonnay</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	7	28	46
<i>Pinot Gris</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	6,5	30	45
<i>Sauvignon Blanc</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	8		52
<i>Viognier Clémence</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	8		55
<i>Sauvignon Gris Belles Filles</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	6		40
<i>Chasselas Tresor Vieilles Vignes</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	5,5		37
<i>Infini (Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc)</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	11		75

BLANC

1dl 50cl

<i>Intuition Vin doux (Muscat, Gewürztraminer, sauvignon gris)</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	13	63
--	---------------------------	----	----

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%



LES VINS

PROVENANCES

ROSÉ

		1DL	75CL
<i>Rosé de Gamay</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	4	
<i>L'Instant Rosé Gamaret-Garanoir</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	7	43
<i>Rose Rose Gamaret-Garanoir</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	6,5	42

MOUSSEUX

		1dl	75cl
<i>Cuvée Emilie</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	7	32
<i>Baccarat Rosé</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>		55
<i>Grande Cuvée</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>		70

Perches : Estonie, Russie

Cabillaud: Islande

Saumon: Ecosse, Norvège

Sardines: Atlantique Nord-Est

Moelle: Suisse

Boeuf : Suisse

Porc: Suisse

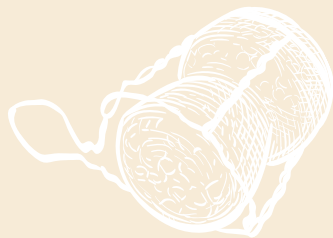
Agneau: Suisse

Lard: Suisse - Jussy

Vanille: Léman Vanille Import - Madagascar

- Bon appétit -

*Dès 10 personnes, entre amis, familles, collègues,
nous pouvons vous concocter un menu à l'avance avec le Chef.*



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%

- N'oubliez pas de communiquer vos allergies à notre équipe -

Nous collaborons avec des fournisseurs locaux pour vous proposer des produits de qualité et fait maison. Il est important pour nous de retrouver la vraie saisonnalité de nos produits et le vrai goût des choses. Nous sommes là pour vous faire profiter de toute notre expérience.

- N'oubliez pas de communiquer vos allergies à notre équipe -

