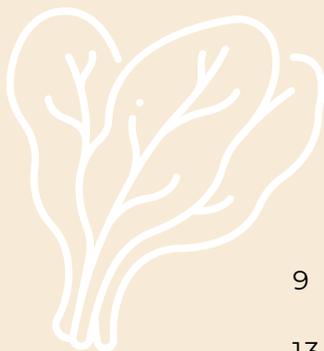
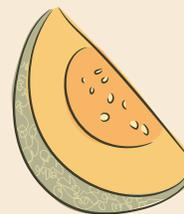


## TAPAS



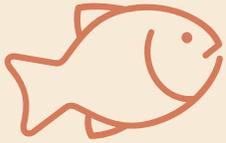
Frites de patates douces	9
Kebbeh épinards & feta	13
Gambas al ajilo	14
<hr/>	
Viande séchée de boeuf	
petite (50g)	11
grande (100g)	21
Ardoise de charcuteries	
<i>(lard sec du valais, viande séchée, jambon de Parme)</i>	
petite (150g)	22
grande (300g)	43
Ardoise de fromages de Steve Dupasquier	
petite (120g)	15
grande (240g)	28
Assiette mixte fromages & charcuteries	32

## ENTRÉES / SALADES



Petite salade verte	6,50
Salade de melon aux amandes effilées	14 / 19
<i>Epinards, menthe &amp; gelée de porto</i> <i>(+ jambon de parme 5.-)</i>	
Crème de moules au safran	15
<i>Poutargues &amp; moules croustillantes</i>	
Burrata crème double & sa tomatine	25
<i>Accompagnée de pain lavash</i>	





## LES POISSONS

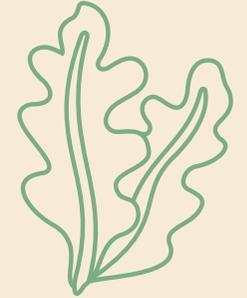
<b>Filets de perche, beurre d'absinthe</b> <i>Croquant de fenouil &amp; pommes de terre Grenaille</i>	39
<b>Dorade royale en croûte de chorizo</b> <i>Espuma au poivron, courgettes grillées &amp; galette de pommes de terre</i>	36
<b>Burger de saumon façon tartare</b> <i>Frites de patates douces &amp; saladine de mâche</i>	37

## LES PÂTES

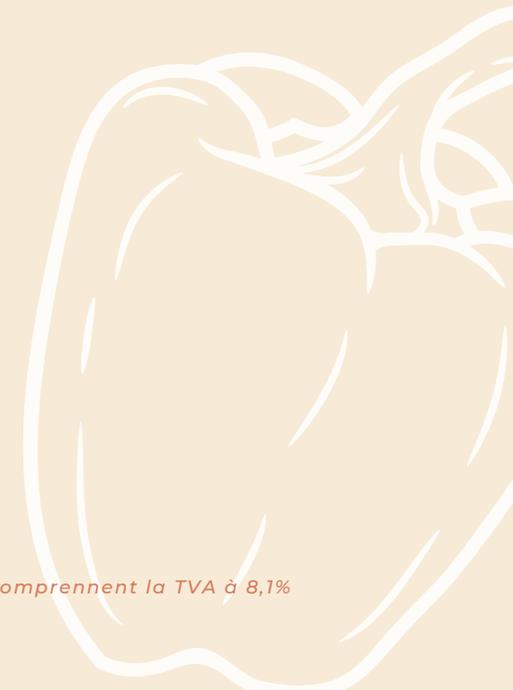
<i>Pâtes au choix ( spaghetti / tagliatelles )</i>	
<b>Carbonara à l'italienne</b>	24
<b>Crevettes</b>	25
<b>Tomates ou Arrabiata</b> 	18
<b>Pesto du moment</b> 	21



## LES VIANDES



<b>Tagliata d'araignée de boeuf</b> <i>Tomates tricolores, pesto, roquette &amp; galette de pommes de terre</i>	35
<b>Tartare de boeuf des Fraisiers</b> <i>Ketchup de fraises, toast, salade &amp; pommes de terre Grenaille</i>	18 / 35
<b>Tacchino tonnato &amp; espuma de poivron</b> <i>Filets de dinde &amp; pommes de terre Grenaille</i>	30





## LES FONDUES



**Fondue chinoise** (min 2 pers)  
*viande (boeuf & volaille)*

38 / pers

**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

Tomate ou Arrabiata 

Pesto du moment 

(+ 1 sirop à choix)



## LES DESSERTS



**Fondant au chocolat insert vanille de Madagascar** 14  
*Sorbet mangue*

**Citron givré & crumble d'agrumes confits** 12

**Crème brûlée** 14  
*Miel de Mr Paul Favre & glace lavande*

**Meringue crème double glacée** 15  
*Fraises & coulis de fruits rouge*

**Petit Gourmand selon le chef** 12

(supplément glace 2.-)

## LES GLACES

**Glaces - La boule** 3,50  
*Chocolat, vanille, mocca, fraise, pistache, cannelle, caramel*

**Sorbets - La boule** 3,50  
*Citron - framboise*  
*Poire - Abricot*  
*Ananas - Mangue*

**Coupes** 15  
*Colonel*  
*Limoncello*  
*Framboisine*  
*Amarena*  
*Abricotine*





## 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
Sirop eau plate / gazeuse	2,50
Diabolo 25cl	3



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



## EAUX MINERALES

Eau micro-filtrée BEWATER	50cl
<i>plate ou gazeuse</i>	2,50
Gourde - remplis ta gourde d'eau à vie	25
BEWATER	

## BIERES

Brasserie des Murailles

Pression	20cl	25cl	50cl
Blonde	3,50	4	7,50
Bouteilles			33cl
Blanche			5,50
IPA			5,50
Ambar s/gluten (sans alcool 0,0%)			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



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

## 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
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

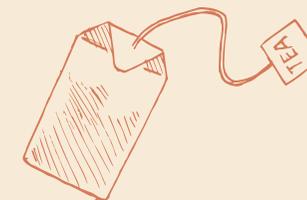


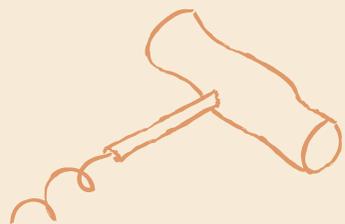
Ristretto	3,80
Espresso	3,80
Café	3,80
Double espresso	6
Cappuccino	5
Latte Macchiato*	5
Renversé	5
Chocolat chaud	4,50
<i>*Supplément sirop caramel, vanille</i>	0,50



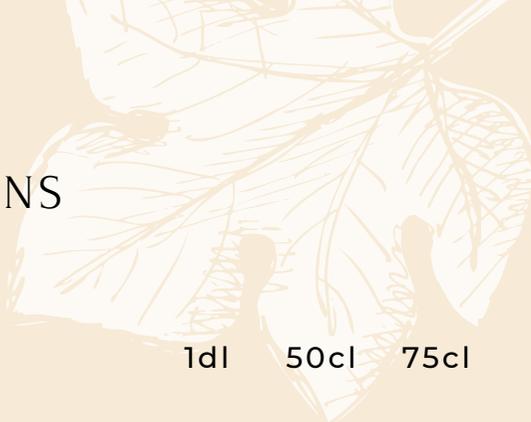
## THES / INFUSIONS

Thé Darjeeling	5
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>	4,5		
<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%



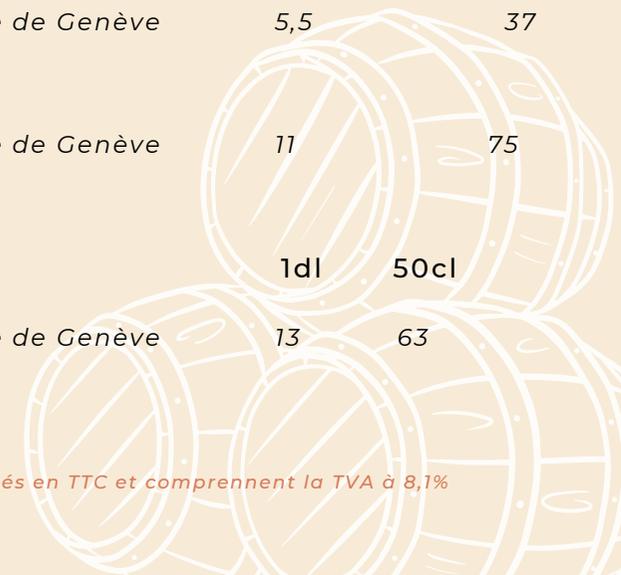
## LES VINS



### BLANC

		1dl	50cl	75cl
<i>Chasselas</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	4,5		
<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		54
<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
<b>BLANC</b>		<b>1dl</b>	<b>50cl</b>	
<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>	4,5	
<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, Pologne, Russie*

*Dorade royale : France*

*Saumon: Ecosse, Norvège*

*Gambas : Argentine*

*Boeuf : Suisse*

*Dinde : France*

*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 -*

