

TAPAS



Frites de patates douces	9
Artichaut & sa vinaigrette	18
Gougère au potiron	6
<ul style="list-style-type: none">• Viande séchée de boeuf	
petite (50g)	11
grande (100g)	21
<ul style="list-style-type: none">• Ardoise de charcuteries	
<i>(lard sec du valais, viande séchée, jambon de Parme)</i>	
petite (150g)	22
grande (300g)	43
<ul style="list-style-type: none">• Ardoise de fromages de Steve Dupasquier	
petite (120g)	15
grande (240g)	28
Assiette mixte fromages & charcuteries	32

ENTRÉES / SALADES

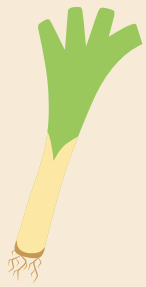


Petite salade verte	6,50
Tarte tatin aux oignons rouge	18
Poêlée de chanterelles & oeuf parfait <i>Siphon de lard</i>	15
Courge grillée, ricotta fumée & châtaignes	15
Velouté du moment	10

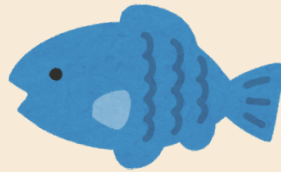


Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%

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



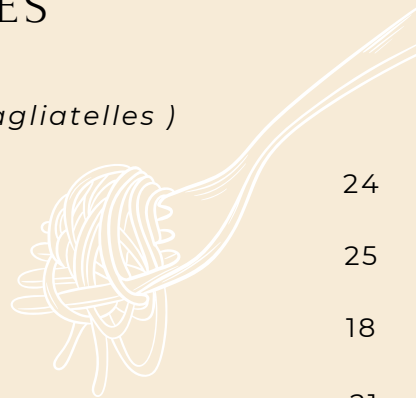
LES POISSONS



Filets de perche meunière <i>Salade verte & pommes de terre Grenaille</i>	39
Pavé de cabillaud & cannelloni aux poireaux <i>Beurre blanc & pommes de terre croustillantes</i>	32
Tataki de saumon <i>Fantaisie de courge & frites de patates douces</i>	33

LES PÂTES

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

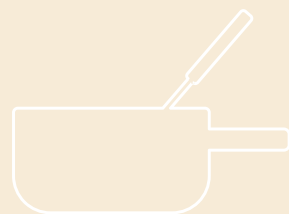


LES VIANDES

Araignée de boeuf & ragout de châtaigne	35
Filet de boeuf Wellington <i>& pommes de terre croustillantes</i>	42
Burger de canard <i>Mayonnaise aux groseilles, oignons frits & frites de butternut</i>	35



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

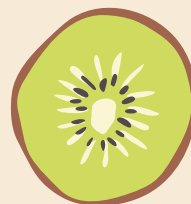
Tomate ou Arrabiata 

Pesto du moment 

(+ 1 sirop à choix)



LES DESSERTS



Fondant au chocolat insert pistache
Glace pistache

14

Cheesecake Kiwi

14

Meringue crème double & figue

15

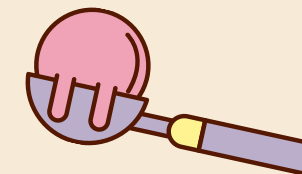
Crème brûlée vanille
& glace vanille

13

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	5
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 (tomate, abricot, poire Williams)	6
Sanbitter	4,50
Verre de lait 25cl	2,50
Sirop eau plate / gazeuse	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
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

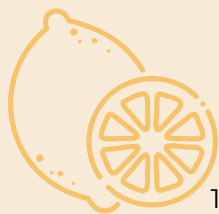


ALCOOL / DIGESTIFS

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

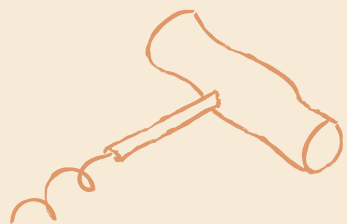


THES / INFUSIONS

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>	4,5		
<i>Garanoir-Gamaret Belles Filles</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	5,5	27	40
<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	35	50
<i>Cabernet Franc Clémence</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	8,5		60
<i>Infini (Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot)</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	10,5		75
<i>Gamay La Briva</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	7		46
<i>L'Esprit de Genève</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	9,5		65

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



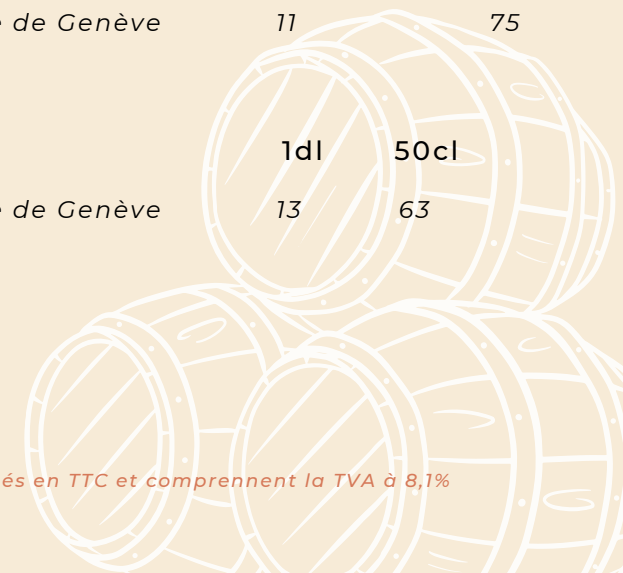
LES VINS



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	32	47
<i>Pinot Gris</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	6,5	32	47
<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		39
<i>Infini (Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc)</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	11		75
BLANC		1dl	50cl	
<i>Intuition Vin doux</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	13	63	
<i>(Muscat, Gewürztraminer, sauvignon gris)</i>				

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>	<i>4,5</i>	
<i>L'Instant Rosé Gamaret-Garanoir</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	<i>7</i>	<i>45</i>
<i>Rose Rose Gamaret-Garanoir</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	<i>7</i>	<i>47</i>

Perches : Estonie, Russie

Cabillaud : Atlantique Nord

Saumon: Ecosse, Norvège

Canard : France

Boeuf : Suisse

Lard: Suisse - Jussy

MOUSSEUX

1dl 75cl

<i>Cuvée Emilie</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	<i>7</i>	<i>40</i>
<i>Baccarat Rosé</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>		<i>55</i>
<i>Grande Cuvée</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>		<i>70</i>



- 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 -