



LES
FRAISIERS

—
RESTAURANT DU TENNIS CLUB LANCY



TAPAS

Frites de patates douces	9
Beignets de pleurotes & sauce yogourt	11
Camembert rôti, farce aux fruits secs & noix <i>Pistache, figue, noisette & mascarpone</i>	16
<ul style="list-style-type: none">• 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		7
Malakoff, salade verte & duo de carottes		19
Bisque de crustacés, crevettes & croutons		18
Tarte fine à la courge & épinards <i>Mascarpone & jambon de parme</i>		16
Velouté du moment		10



LES POISSONS

Filets de perche meunière <i>Salade verte & pommes de terre Grenaille</i>	39
Dos de lieu noir & sauce verte <i>Purée de céleri, betterave rôtie & pommes darphin</i>	32
Filet de truite fumée <i>& nage crémée de légumes à l'aneth</i>	39



LES VIANDES

Araignée de boeuf & sauce foie gras <i>Pommes darphin & carottes fanes glacées</i>	38
Cuisse de pintade & sauce au vin jaune & morilles <i>Courge rôtie & risotto</i>	40
Burger de boeuf <i>Fromage à raclette, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne & pommes de terre Grenaille</i>	37

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 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

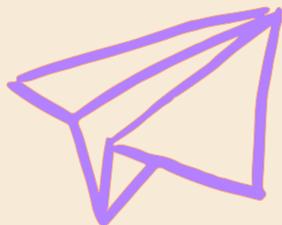
Pâtes au choix :

Carbonara à l'italienne

Tomate ou Arrabiata 

Pesto du moment 

(+ 1 sirop à choix)



LES DESSERTS



Fondant au chocolat & insert orange amère 16
Glace yogourt

Meringue & crème double façon Mont-Blanc 15

Profiteroles maison 16

Crème brûlée pistache 13

Petit Gourmand selon le chef 13

(supplément glace / chantilly 2.-)

LES GLACES

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

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

Coupes 16
Colonel
Limoncello
Framboisine
Abricotine
Danemark



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

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
<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	7
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

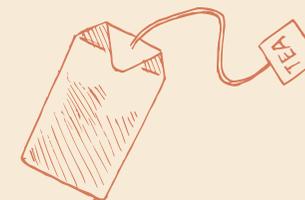


Ristretto	3,80
Espresso	3,80
Café	3,80
Double espresso	6
Cappuccino	5
Latte Macchiato*	5
Renversé	5
Chocolat chaud	4,50
<i>*Supplément sirop caramel, vanille</i>	0,50



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	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

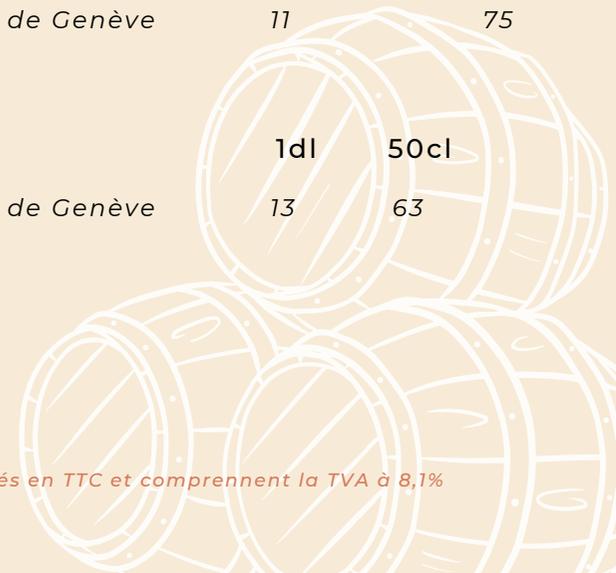


BLANC

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

MOUSSEUX

1dl 75cl

<i>Cuvée Emilie</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	7	40
<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

Truite: France

Crevettes: Argentine

Lieu noir : Atlantique Nord Est

Boeuf : Suisse / France

Pintade: France

Foie gras: France

Lard: Suisse - Jussy



- 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 -