



LE PLAT DU JOUR *

Plat du Jour.....	20.-
Menu de saison.....	45.-

Incluant :

Entrée au choix/plat du jour/café gourmand
Eau minérale et une boisson de votre choix

LES INCONTOURNABLES



Risotto Carnaroli crémeux à la tomate
fraîche, rucola, olives et spoom scarmoza
fumé.....25.-



Tartare de bœuf coupé au couteau (180 g)
Condiments et herbes fraîches, timbale de
Frites, bouquet de mesclun..... 25.-



*Nos glaces artisanales sont produites par l'Artisan
Glacier SA – La Conversion*

Origines :
Canard : France
Cabillaud : FAO 27
Bœuf : Suisse / Zone Franche de Genève (France)

LES ENVIES DES CHEFS



PLATS

Strate de petits pois, ricotta de Genève, viande
séchée comme une pissaladière et amandes.....27.-
Disponible en entrée11.-



Crevettes sauvages en croustillant, citron tagete,
taboulé de quinoa, chantilly tartare27.-
Disponible en entrée11.-



Cuisse de canard en effilochée à la sarriette, jus corsé,
navarin de légumes de printemps, pommes
dauphine.....31.-



Dos de cabillaud étuvé, sauce satay cacahuètes, pak
choi, shitaké GRITA, écrasé de pommes de terre...31.-



DESSERTS

Café Gustave (café + mini moelleux au chocolat).....6.-
Café gourmand11.-
Chocolat Ceiba, cerises, fior di latte de Genève..11.-
Dessert de la semaine.....11.-



Les détails des allergènes peuvent être
demandés auprès de notre personnel



BOISSONS FROIDES

Diabolo Gustave GRITA 30cl.....	5.50.-
Eau minérale 50cl	4,50.-*
Eau minérale 75cl	5,50.-
Coca-Cola 45cl	4,50.-*
Thé froid 50cl.....	5.-
Jus de fruits 25cl.....	5.-
Bière pression 30cl..... <i>nère Jakob</i>	5,50.-
Picon bière 30cl.....	7.-
Cocktail du moment 30cl.....	10.-

BOISSONS CHAUDES

Café, expresso	3,30.-
Café glacé.....	5.00.-
Thé, infusion	4.-
Thé spéciaux sur demande.....	4,50.-
Renversé	4.-
Cappuccino	4.-
Chocolat chaud 	4.-

VINS

BLANC

Cuvée Gustave, Cave de Genève	
« assemblage Riesling-Sylvaner/Pinot »	
10cl	6,50.-
70cl	41.-
Domaine de la Devinière Genève	
Aligoté 2020 bio	
10cl	8.-
70cl	49.-



ROUGE

Cuvée Gustave, Cave de Genève	
« assemblage Gamaret/Garanoir »	
10cl	6,50.-
75cl	41.-
Domaine des Bossons à Peissy	
Pinot noir fût de chêne 2019 Genève	
10cl	8.-
75cl	49.-

ROSÉ

L'instant rosé AOC 2021	
« assemblage Gamaret/Garanoir »	
10cl	6,50.-
75cl	41.-

Les tarifs s'entendent en francs suisse et incluent les taxes et le service

Boissons à tarif modéré *

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Pour toute réservation :

Tél : 079 553 09 00 (interne 30 900)