



TOUTE L'ÉQUIPE
VOUS SOUHAITE
LA BIENVENUE
À L'ENTRECÔTE
COURONNÉE




Origine des viandes : Bœuf, Veau et Porc : Suisse - Agneau : Irlande - Volaille : Suisse et France
Origine des poissons : Saumon : Norvège - Cabillaud, Loup de mer, Daurade : France

CARTE DES METS

LES COUPS DE COEUR DU CHEF



LES ENTRÉES / STARTERS

Carpaccio de bœuf à la vinaigrette provençale et son croustillant de parmesan <i>Beef carpaccio with provençale vinaigrette and parmesan crìps</i>	23.-
Millefeuille de saumon fumé au céleri et son coulis de piment doux 	22.-
<i>Smoked salmon and celeri layer cake with mild chili coulis</i>	
Crevettes panées à la noix de coco et coriandre et son relish de papaye et citron <i>Fried prawns with coconut and coriander, and papaya and lemon relish</i>	21.-
Tartare de Daurade aux échalotes rouges et citron vert et sa chips de betterave <i>Seabream tartare with red shallot and lime dressing and beetroot chips</i>	20.-
Foie gras maison au vin doux genevois sur son pain d'épices et sa compotée d'oignons <i>Homemade foie gras with Geneva sweet white wine and gingerbread toast and onions confit</i>	26.-

LES POISSONS / MAIN COURSE FISH

Panaché de poissons grillés, selon arrivage <i>Assorted grilled fish, according to delivery</i>	32.-
Dos de cabillaud rôti et sa julienne de citron et fines herbes <i>Roasted codfish loin with lemon julienne and herbs</i>	32.-
Filet de loup de mer flambé au pastis et sa ratatouille de fenouil <i>Seabass fillet flambé with pastis and his fennel ratatouille</i>	34.-
Escalope de saumon poêlée au pesto de tomates confites <i>Grilled salmon fillet with dried tomatoes pesto</i>	32.-

CARTE DES METS


LES COUPS DE COEUR DU CHEF



LES VIANDES / MAIN COURSE MEAT

Tournedos de veau et sa poêlée de lentilles rouges et cornes d'abondance  42.-
Veal tournedos with red lentils and abundance mushrooms

Noisettes de selle d'agneau en croûte de pain et fines herbes 37.-
Loins of Lamb gratinated in bread crust and herbs

L'entrecôte couronnée et accompagnements  42.-
The entrecôte couronnée (sirloin steak grilled accompanied with salad vegetables, french fries and his delicious « Entrecôte couronnée » sauce)

Suprêmes de poularde marinés au vin rouge et sa poêlée de champignons 34.-
Marinated spring chicken breast with red wine and sauteed mushrooms

Filet mignon de porc à la moutarde de Meaux 35.-
Pork filet mignon with Meaux's mustard sauce

Côte de Bœuf rassie sur os six semaines 1kg 54.-
Servie pour deux personnes – 20 minutes d'attente (prix par personne)
T-Bone steak dry aged six weeks on the bones 1kg
Served for two people – 20 minutes wait (price per person)

Filet de Bœuf rassi sur os six semaines 250g 54.-
Servi pour une personne
Beef fillet dry aged six weeks on the bone 250g
Served for one person

LE MENU / THE MENU

Le chef vous propose un menu gastronomique, à la « découverte » des saveurs et des richesses de notre terroir. Laissez vous emmener par le chef, qui avec ce menu surprise à 4 plats (entrées, poisson, viande et dessert), vous réglera les papilles. 65.-
The chef's gastronomic menu is four courses menu with starter, main course fish, main course meat and dessert. Let's be surprised !!

CARTE DES VINS



VINS BLANCS DU CANTON DE GENÈVE

Chardonnay, barrique, Genève AOC, La Clémence, Cave de Genève à Satigny	49.-
Pinot Blanc, Genève AOC, Cave des Chevalières à Soral	46.-
Sauvignon Blanc, Genève AOC, Domaine des Charmes à Peissy	44.-

VINS ROUGES DU CANTON DE GENÈVE

Assemblage barrique Genève AOC, infini, Cave de Genève à Satigny	59.-
Pinot Noir, barrique, Genève AOC, Le Vieux Clocher, Domaine des Bossons à Peissy	44.-
Gamaret, Genève AOC, Domaine Les Perrières, Peissy	42.-
Assemblage barrique, Genève AOC, Château Du Crest à Jussy, 50cl	33.-
Assemblage barrique, Genève AOC, Château Du Crest à Jussy	45.-
Assemblage barrique, Genève AOC, Château Du Crest à Jussy, 150cl	96.-

MEILLEUR VIN DOUX DE SUISSE 2018

Ermitage Surmaturé Soleil de Minuit, Valais AOC, Tonneliers, Maison Gilliard 37.5cl	60.-
---	------

VINS ROSÉS DE SUISSE

Oeil-de-Perdrix, Valais AOC, Trésors de Famille, Maison Gilliard 50cl	33.-
Oeil-de-Perdrix, Valais AOC, Trésors de Famille, Maison Gilliard	45.-

VINS ROUGES DE SUISSE

Merlot, Tessin DOC, Terre di Gudo, Tamborini	51.-
Cornalin, Valais AOC, Trésors de Famille, Maison Gilliard	55.-
Pinot Noir, Grisons AOC, Zizerser, Cottinelli	46.-
Pinot Noir, Schaffhouse AOC, Cuvée Classic, Famille Aagne	46.-

CARTE DES VINS



VINS ROUGES DE FRANCE

Pic Saint Loup AOC, Les Calades, Mas Foulaquier	58.-
Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine de la Solitude, Pierre Lançon	36.- / 68.-
Château La Tour de By, Médoc AOC	32.- / 60.-
Vieux Château Brun, Pomerol AOC	66.-
Château Haut-Beauséjour, Saint-Estèphe AOC	69.-

VINS ROUGES DU SUD

Nero d'Avola, Sicile DOC, Zisola, Mazzei	58.-
Ribera del Duero DO, Reserva, Fuentespina	62.-
Malbec d'Argentine, Catena Zapata	60.-

GRANDS VINS BLANCS

Puligny-Montrachet, AOC, Louis Latour	85.-
Corton-Charlemagne AOC, grand cru, Domaine Louis Latour	220.-

GRANDS VINS ROUGES

Aloxe-Corton AOC, 1 ^{er} cru Chaillots, Louis Latour	51.- / 98.-
Nuits-Saint-Georges AOC, Louis Latour	120.-
Cornas AOC, Terres Brûlées, Jean-Luc Colombo	90.-
Le Petit Haut Laffite, de Château Smith-Haut-Laffite, Graves AOC	110.-
Château Giscours, 3 ^{ème} grand cru classé, Margaux AOC	130.-
Château Lagrange, 3 ^{ème} grand cru classé, Saint-Julien AOC	160.-
Château Lascombes, 2 ^{ème} grand cru classé, Margaux AOC	180.-
Château Lynch-Bages, 2 ^{ème} grand cru classé, Pauillac AOC	250.-
Château L'Angelus, 1 ^{er} grand cru classé B, Saint-Emilion AOC	490.-
Priorat DO, Terram, Sao del Coster	98.-

**N'HÉSITEZ PAS
À NOUS SUIVRE**



**ET À NOUS FAIRE PART
DE VOTRE AVIS**



MERCI POUR VOTRE VISITE