

CARTE DU SOIR

Entrées / Starters

Burratina de Genève, tomates des jardins de Trajets à Troinex et pesto d'olives noires
Geneva burratina, Troinex garden tomatoes and black olive pesto 26.-

Gambas aux agrumes et piment de Troinex façon ceviche
Citrus and Troinex hot pepper aromatised Gambas, cooked in a "ceviche" style 24.-

Tartine de focaccia aux légumes confits, copeaux de Gruyère Vieux
Confit vegetables focaccia tartine topped with aged « Gruyère » 18.-

Salade César et croustillant de poulet
entrée ou plat

*Crispy chicken nuggets Caesar salad
As a starter or a main course 21.- / 29.-*

Poissons / Fish

Filet de Féra du Léman à la plancha, ratatouille au basilic, sauce au fenouil
White fish from Geneva Lake fillet (Féra) cooked « à la plancha » and served with a basilic ratatouille and fennel sauce 38.-

Filets de perche du Léman pêchée par Pascale Dennis, pommes allumettes et sauce tartare
Pascale Dennis' Geneva Lake perch fillets, French fries and tartar sauce 54.-

Filet de maquereau cuit sur peau à la plancha et sa déclinaison de fenouil
Mackerel fillet cooked « à la plancha » and served with a fennel assortment 34.-

Viandes / Meat

Suprême de volaille du Nant d'Avril doré sur peau,
purée d'oignons doux, jeunes poireaux et croquettes de pomme de terre
Nant d'Avril golden poultry supreme on skin, mashed sweet onions, young leeks and potato croquettes 43.-

Quasi de veau doré au sautoir, artichauts à la barigoule, polenta croustillante,
olives Taggiasche et anchois

Flying pan veal tenderloin, artichokes « barigoule », crusty polenta, Taggiasche olives and anchovies 49.-

Desserts

Le café ou thé gourmand du Parc des Eaux-Vives
Parc des Eaux-Vives' gourmet coffee or tea 18.-

Tarte aux fraises GRTA, sorbet fraise et framboise
Local strawberry tart with strawberry & raspberry sorbet 15.-

Vacherin glacé aux fruits exotiques
Exotic fruits iced « vacherin » 15.-

Opéra léger au chocolat intense et glace expresso
Light « opera » with intense chocolate and espresso ice cream 15.-

Grill & Plancha

Poisson sauvage du jour à la plancha,
légumes du soleil GRTA grillés, vierge de tomates et olives Taggiasche
*Wild fish of the day cooked "à la plancha",
grilled seasonal local vegetables finished with a tomato and Taggiasche olives virgin sauce* 55.-

.....

Entrecôte de bœuf sur os rassise 6 semaines,
mousseline de pommes de terre fumée et fricassée de champignons en persillade
*Aged local beef rib eye,
smoked mashed potatoes, mushrooms "fricassee" with parsley* 55.-

SAUCES AU CHOIX

Sauce béarnaise
Bernaise sauce

Jus de bœuf corsé
Beef juice reduction

Les incontournables du Chef

Chef's Signature dishes

Œuf de poule bio de la ferme Stalder à Vandœuvres, asperges vertes et Bresaola
Organic egg from Vandœuvres Stalder farm, green asparagus and Bresaola 23.-

.....

Poitrine de cochon de Jussy confite au gingembre genevois et miel de Stéphanie,
légumes du soleil GRTA grillés et mousseline de pomme de terre fumée
Jussy's ginger and honey pork belly confit, grilled seasonal local vegetables and smoked mashed potatoes 39.-

.....

Le mi-cuit au chocolat Valrhona, glace noix de coco (sans gluten)
Valrhona chocolate molten cake served with coconut ice cream (gluten free) 15.-

Végétariens & sans gluten

Vegetarian & gluten free

Tofu bio de Genève grillé, aubergine confite, sauce au lait fermenté et grenade
Geneva organic grilled tofu, eggplant confit served with a fermented milk and grenade sauce - starter 20.- / main 28.-

Risotto carnaroli intégrale aux asperges et Stracciatella genevoise
Asparagus carnaroli risotto & Geneva stracciatella - starter 20.- / main 28.-