

ENTRÉES – STARTERS

Jambon cru de Parme, Pecorino de Sardaigne et poires Parma ham, Sardaigna Pecorino and pears	22.-
Parmigiana d'aubergines et courgettes, pesto et coulis de tomates Aubergine and zucchini Parmigiana, pesto and tomato coulis	20.-
Salade César au poulet Ceasar salad with chicken	24.-

PLATS PRINCIPAUX – MAINS

Cheeseburger italien du Chef accompagné de pommes frites et salade The Chef's Italian cheeseburger with French fries and salad	33.-
Suprême de poulet fermier GRTA contisé aux herbes, Purée lisse de courge au gingembre et pommes dauphine GRTA free-range chicken breast with herbs, Smooth squash purée with ginger and dauphine potatoes	38.-
Filet de bar en papillon, farci de moelleux de St Jacques, sauce vierge, brocolis et riz noir à la vapeur Butterfly fillet of sea bass, stuffed with scallop marrow, sauce vierge, broccolis and steamed black rice	42.-
Lasagnes à la Treviso et Scamorza fumée, saumon fumé Lasagne with Treviso and smoked Scamorza, smoked salmon	24.-
Stangolapreti a la sauce tomate et thym, copeaux de parmigiano Stangolapreti (bread and spinach gnocchi) tomato sauce and thyme, parmigiano shavings	20.-

DESSERTS

Fondant au chocolat et glace vanille (12 min d'attente) Chocolate fondant and vanilla ice cream (12 min waiting time)	12.-
Parfait glacé aux fruits secs caramélisés, coulis de chocolat Caramelized dried fruit ice cream parfait, chocolate coulis	10.-
Tarte aux pommes cannelle, crème anglaise et glace vanille Cinnamon apple pie with vanilla sauce and vanilla ice cream	12.-
Crème brûlée	9.-

SOFT DRINKS

Soft drinks - soda	4,90
Jus de pomme Ramseier 33cl	4,90
Perrier 33cl	4,90
Henniez, San Pellegrino, Acqua panna 50cl	4,90
Henniez verte ou bleue 1l	8,50

CHAMPAGNES & PROSSECO

Prosecco Spumante di Treviso extra dry Ponte, DOC	9.-
Bollinger Brut	14.-

VINS BLANCS

Pinot Gris, Les Perrière – 13%	9.-
Chasselas de Peissy – 13 %	7.-

VINS ROUGES

Gamay, Genève A.O.C. Château des Bois – 12,8 %	7.-
Pinot noir, Les Perrières – 13%	8.-

Nous avons également une sélection de vins au verre D'Vine

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso ou Ristretto	3,90
Cappuccino, Latte Macchiato, Café Renversé	4,30
Chocolat chaud, Mocca	4,50
Thés & Infusions	4,50
Lait froid ou chaud	3,50

Nos viandes proviennent de Suisse, France et Autriche,
poissons et fruits de mer proviennent d'Italie, Norvège, Grèce et du Pacifique
**Our meats are produced in Switzerland, France and Austria,
fish and seafood are produced in Italy, Norway, Greece and Pacific Ocean**