

ENTRÉES – STARTERS

Carpaccio de rumsteak de bœuf, parmigiano reggiano et salade de chicorée italienne sauvage au vinaigre balsamique Beef rump steak carpaccio, parmigiano reggiano and wild Italian chicory salad with balsamic vinegar	22.-
Portfeuille croquants au cabillaud, tempura de légumes, sauce Teryaki maison Crispy codfish wallet, vegetable fritters served with home-made Teryaki sauce	20.-
Salade César au poulet ou au saumon fumé (entrée / plat) Ceasar salad with chicken or smoked salmon (starter / main)	18.- / 24.-
Duo d'asperges italiennes et œuf au plat à cheval, accompagné par salade de tarassaco White and green Italian asparagus, fried egg and tarassaco salad	22.- / 32.-

PLATS PRINCIPAUX – MAINS

Cheeseburger italien du Chef accompagné de pommes frites et salade The Chef's Italian cheeseburger with French fries and salad	29.-
Suprême de poulet fermier GRTA et pomme grenaille rôties, poêlée de pois mange-tout et carottes GRTA free-range chicken supreme with roasted grenaille potatoes, pan-fried snow peas and carrots	34.-
Pavé de saumon cuit sur peau, sauce légère à l'ail, bouquet d'asperges blanches d'Italie et riz noir à la créole Salmon steak cooked on its skin, light garlic sauce, bouquet of white Italian asparagus and black rice creole style	34.-
Tagliatelles fraîches aux asperges vertes et gambas Fresh Tagliatelle with green asparagus and prawns	26.-
Penne Bolognaise	20.-

DESSERTS

Tiramisu classique du Chef Chef's Classic Tiramisu	9.-
Bavarois à la mangue et coulis aux fruits de la passion Mango bavarois with passion fruit coulis	10.-
Gâteau Caprese, crème anglaise et chantilly Caprese cake, vanilla custard and whipped cream	10.-
Panna cotta, crumble et coulis de fruits rouges Panna cotta, crumble and red fruits coulis	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	7,90

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 vous proposons 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**