

*Fêtes d'entreprises, Conférences,  
Mariages, Baptêmes, Anniversaires,  
Repas de famille, nous sommes à votre  
disposition pour toutes vos demandes et  
pouvons accueillir jusqu'à 100  
personnes. Différentes salles à  
disposition, contactez-nous!!!!*



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un \* sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food



Nous sommes également ambassadeurs du terroir labélisé Genève Région Terre Avenir



Nathalie, Gilbert et toute l'équipe vous souhaitent un bon appétit !!!!!



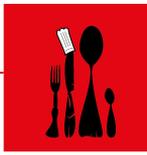
# Notre Carte

## Et Hop l'apéro !!!

Guillotine de saucisson	10.-
Filets de sardines marinés	10.-
Assiette de viande séchée*	19.-
Assiette de charcuteries et fromages*	23.-
-----	
Salade verte	7.-
Salade mêlée	10.- / plat 17.-
Salade César	18.- / plat 28.-
Salade de chèvre frais de Feigères	18.- / plat 28.-
Salade de saumon fumé et crevettes	19.- / plat 29.-
Le Veyrite cheese Burger	21.- / double 29.-
Assiette de frites*	7.-

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez vous adresser à notre personnel.*



# Menu à 48.-

Tartare de dorade grise sauvage au citron vert et piment, toasts tièdes

ou

Terrine de chèvre de Feigères à la tomate séchée et aubergine grillée au thym

Filet de lieu jaune poêlé sur peau, jus à l'anis

ou

Suprême de volaille « GRTA » rôti, jus au chorizo

Entremet au chocolat noir et menthe style « After eight »

ou

Panna cotta aux pêches caramélisées

# Menu Petit Donzel à 16.-

Filet de poisson du jour poêlé

ou Nuggets\* avec frites et petits légumes

ou Pâtes à la bolognaise

Une glace\* et un sirop à l'eau

(Réservé aux moins de 12 ans)

*l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats , veuillez vous adresser à notre personnel.*



# Entrées

Tartare de dorade grise sauvage au citron vert et piment, toasts tièdes 18.- / Plat 36.-

Sauté de girolles clous et tomates du jardin de Veyrier à l'ail doux et au persil 17.- / Plat 32.-

Raviole ouverte glacée à la ratatouille et aux crevettes rôties d'Argentine 19.- / Plat 36.-

Terrine de chèvre de Feigères à la tomate séchée et aubergine grillée au thym 14.- / Plat 28.-

Roulade de mozzarella « GRTA » au pistou et chips de jambon cru 14.- / Plat 28.-

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez vous adresser à notre personnel.*



# Plats

Pavé de maigre poêlé sur peau,  
bouillon à la Thai 38.-

Filets de perches poêlés au citron vert  
et beurre noisette 35.-

Duo de ris et rognons de veau rôti aux chanterelles  
38.-

Tartare de bœuf aux épices et chips d'oignons  
rouge, saladine de roquette 160 gr : 36.-  
250 gr : 42.-

Filet mignon de cochon de Jussy « GRTA » et  
écrevisses du Lac Léman flambées au cognac 42.-

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures du moment

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez vous adresser à notre personnel.*



# Fromages et Desserts

Sélection de nos fromagers (Bruand et Pierre Come) 12.-

Gourmandises autour du café 10.-

Coupe de fruits rouges, crème de Gruyère, et meringue 14.-

Trio de crèmes brûlées 12.-

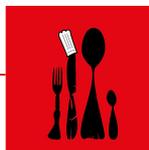
Tartelette du jour accompagnée de sa glace 12.-

Coupe glacée\* et arrosée  
(colonel, abricot, général, créole, limoncello, poire...) 14.-

Panna cota aux pêches caramélisées 12.-

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez vous adresser à notre personnel.*

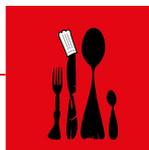


# Vins blancs Suisses (0.75 l)

Chasselas - Cave de la Chevalière - 2016	34.-
Curiades blanc - Domaine des Curiades - 2016	36.-
Chardonnay - Domaine de la Planta - 2017	38.-
Style blanc - Domaine de la Planta - 2015	45.-
Pinot blanc fût - Clos des Pins - 2016	44.-
Altesse - Domaine de la Mermière – 2014	46.-
Riesling Sylvaner - Domaine de la Printanière - 2016	36.-
Sauvignon Barrique - Domaine des Hutins - 2016	52.-
Kerner « Saturnale » - Domaine du Centaure - 2016	46.-
Topaze « P. Blanc, Chardonnay, Viognier » S. Gros - 2012	70.-
Petite Arvine - Cave de la Chevalière - 2016	55.-

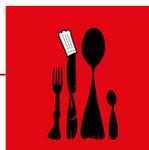
# Vins rosés Suisses (0.75 l)

Blanc de pinot noir - Domaine de la Planta – 2017	36.-
Rosé « Fantaisie » - Domaine de la Clé de Sol - 2016	34.-
Magnum de rosé - Domaine de la Planta 2016 (1.5l)	68.-
Côtes de Provence AOP « Rosalie » - 2017	42.-



# Vins rouges Suisses (0.75 l)

Esprit de Genève - Christian Guyot - 2014	62.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta – 2016	36.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2017	37.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2016	49.-
Syrah - Clos des Pins - 2016	59.-
L'ange Gardien - Domaine des Lolliets - 2016	48.-
Harmonie - Domaine de la Clé de Sol - 2016	49.-
Gamaret - Domaine de la Printanière - 2016	46.-
Gamaret « La Légende » - Domaine du Centaure - 2016	48.-
Bertholier - Domaine des Hutins - 2015	61.-
Cabernet Sauvignon - Domaine des faunes - 2015	48.-
Malbec - Domaine de Chafalet - 2016	54.-
Cuvée Grand Jules « Syrah » - Clos des Pins - 2012	98.-
Cuvée Lili « Garanoir » - Domaine de la Planta - 2015	64.-
Galotta du coin (S. Souffre) – D. de la Mermière – 2015	68.-
Prince des vignes « Merlot » - Christian Guyot – 2012	86.-
Syrah - Domaine Marie Bernard Gillioz – Valais 2014	99.-



# Vins Natures (servis frais)

Ah des glouglous....

Le Petit Blanc du Tue-Bœuf « Val de Loire » sauvignon 2016	49.-
La Face Cachée de la Lune « Ardèche » Viognier 2011	65.-
Plein Les Ceps « Pyrénées Orientales » Grenache 2013	52.-
Chatons de Garde « Ardèche » Syrah 2011	68.-

## Vins blanc

Condrieu « Amour de Dieu » - <i>J-L Colombo</i> - 2014	84.-
Saint Joseph Blanc - <i>André Perret</i> - 2014	71.-
Puligny-Montrachet « Pernot Belicard » - 2013	110.-
Meursault 1 <sup>er</sup> cru « Domaine Tessier » - 2013	112.-
Château Larrivet Haut Brion - 2010	125.-

## Vins rouges d'ailleurs (0.75 l)

Saint Joseph de Pierre Gonon - 2012	130.-
Châteauneuf du Pape « Mont Redon » - 2012	86.-
Côte rôtie - Domaine de Bonserine - 2012	125.-
Château Léoville Barton « Saint Julien » - 2007	160.-
Château Cantenac Brown « Margaux » - 2010	150.-
Château Smith Haut Lafitte « Pessac Léognan » - 2008	140.-



## Bulles (0.75l)

Bartholie - Domaine de la Planta	60.-
Alix « Brut Zéro » - Domaine de la Planta	Magnum 105.-
Moët & Chandon Brut	Bouteille 90.- Magnum 150.-
Ruinart rosé	115.-
Ruinart blanc de blanc	115.-
Don Pérignon millésimé 2006	250.-

## Grande soif (1.5l)

Cabernet Sauvignon - Clos des Pins - 2015	92.-
Syrah - Cave de la Chevalière - 2014	99.-
Esprit de Genève - Domaine de la Planta - 2013	96.-
Cuvée « Lili » - 2015	130.-
Châteauneuf du Pape « Mont Redon » - 2010	140.-

## Doux (0.5l)

La part des anges - Clos des Pins - « vin rouge muté »	42.-
Bec à miel - Clos des Pins -	45.-



# Apéritifs et Digestifs

Kir 1dl	5.-
Kir au Bartholie 1dl	10.-
Coupe de Champagne Moët & Chandon	15.-
Chasselas, rosé de gamay, Gamay 1dl	3.-
Martini, Campari (20%), Ricard (45%) 4cl	6.-
Spritz 2.5dl	9.-
Gin tonic... 2.5dl	10.-
Whisky Coca, Vodka Orange 2.5dl	10.-
Armagnac XO 2cl (40%)	14.-
Grand Marnier, Amaretto 2cl (40%)	8.-
Whisky Glenmoragie 10 ans 2cl (46%)	12.-
Fine de Cognac, Chartreuse 2cl (40%)	10.-
Hennessy XO 2cl (40%), Whisky 18ans 2cl	18.-
Eaux de vie, Sambucca, Grappa 2.5cl (40%)	8.-
Limoncello (30%), Jägermeister (35%) 5cl	6.-



# Boissons non alcoolisées

Café, Déca		3.-
Renversé, Chocolat Chaud		3.50
Cappuccino		4.-
Thé, Infusion		3.50
Eau plate, Eau gazeuse 5dl		4.50
Sirop à l'eau 3dl		2.-
Jus de fruits 2dl		4.50
Ice tea, Limonade 3dl		4.-
Coca et Coca Zéro 3.3dl		4.-
Schweppes Lemon, Tonic, Bitter 2dl		4.-
Bière Blonde	3dl 3.70	5dl 6.50
Bière Blanche	2.5dl 5.-	5dl 7.50
Bière sans alcool 3.3dl		4.-

# Boissons à prix modéré

Limonade, Eau gazeuse, Thé froid	2dl 2.90
----------------------------------	----------

Tous les prix affichés sont en francs suisses