

*Traiteurs à l'endroit de votre choix
(Nous sommes partenaires avec
Le Domaine de Plein-Vent)*

*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 !!!!!*

!!! Cocktails d'apéritifs, déjeuner ou dîner !!!

En commandant 48 heures à l'avance pensez à nous demander notre liste d'amuses bouches pour vous et vos invités sur place ou à emporter !!!



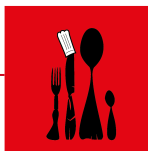
Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un * sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine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

Guillotine de saucisson, cornichons, pains 10.-

Boite de filets de sardines marinés, toasts 10.-

Assiette de viande séchée* 19.-

Assiette de charcuteries et fromages 23.-

Nouveau : Fondue moitié/moitié de Fribourg 25.-

Salade verte 7.- / plat 14.-

Salade mêlée 10.- / plat 17.-

Salade de chèvre rôti de Feigères 17.- / plat 29.-

Salade de poulet façon César 17.- / 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.-

Mijoté d'asperges vertes et morilles, œufs cuits à basse température

ou

Terrine de queue de bœuf cuit en pot au feu, sauce ravigote

Filet de dorade poêlé, bouillon aux coques

ou

Filets de cailles rôtis au poivre vert

Cheese cake au citron vert et spéculoos

ou

Pointes de meringues, crème double et fraises

Menu Petit Donzel à 17.-

Filet de poisson du jour poêlé

ou Nuggets* avec frites et petits légumes

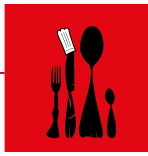
ou Pâtes à la bolognaise

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 légumes à la tomate séchée et crevettes sauvages marinées 17.- / Plat 34.-

Mozzarella de Genève panée à l'ail et au basilic, en saladin 16.- / Plat 32.-

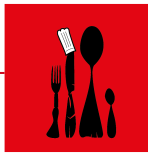
Fricassée de cuisses de grenouilles aux champignons des bois 18.- / Plat 36.-

Carpaccio de saumon au wasabi et gingembre confit, toasts tièdes 17.- / Plat 36.-

Rafraichi d'asperges blanches de Cavillon, crème légère au poivre 15.- / Plat 29.-

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

Risotto aux asperges et aux morilles, crémeux au vieux gruyère 35.-

Filets de perches poêlés au citron vert accompagnés de sa sauce tartare à la tomate séchée 36.-

Aile de raie rôtie au beurre noisette et câpres 38.-

Tartare de bœuf au piment salma oelek, estragon et échalotes, toasts tièdes 37.-

Côte de cochon « GRTA » grillée cuite rosée, jus aux morilles 39.-

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 à Rives et Jonas Come à Feigères) 12.-

Café gourmand 10.-

Tartelette à l'orange et aux amandes 12.-

Pointes de meringues, crème double et fraises
12.-

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

Cheese cake au citron vert et spéculoos 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 - 2018	34.-
Aligoté - Domaine de Beauvent - 2018	35.-
Curiades blanc - Domaine des Curiades - 2017	36.-
Chardonnay - Cave de Sèzenove - 2018	38.-
Style blanc - Domaine de la Planta - 2015	45.-
Pinot blanc fût - Clos des Pins - 2016	44.-
Viognier « Domaine de Stéphane Dupraz »	52.-
Riesling Sylvaner - Domaine de la Printanière - 2018	36.-
Sauvignon Barrique - Domaine des Hutins - 2017	52.-
Scheureube - Domaine de Champvigny - 2018	46.-
Topaze « P. Blanc, Chardonnay, Viognier » S. Gros - 2012	70.-

Vins rosés Suisses (0.75 l)

Rosé de Provence sélection du GD	36.- / Magnum 72.-
Blanc de pinot noir - Domaine de la Planta - 2018	36.-
Rosé « Fantaisie » - Domaine de la Clé de Sol - 2016	34.-
Magnum de rosé - Domaine de la Planta 2018 (1.5l)	68.-



Vins rouges Suisses (0.75 l)

Cuvée du Grand Donzel - Syrah / Merlot / Gamay 2018	39.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2017	36.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2018	37.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2018	49.-
Syrah - Clos des Pins - 2017	59.-
L'ange Gardien - Domaine des Lolliets - 2016	48.-
Harmonie - Domaine de la Clé de Sol - 2016	49.-
Gamaret - Domaine de la Printanière - 2018	46.-
Gamaret fût - Domaine de Beauvent - 2016	48.-
Bertholier - Domaine des Hutins - 2017	61.-
Cabernet Sauvignon - Domaine des faunes - 2016	48.-
Malbec - Domaine de Chafalet - 2017	54.-
Cuvée Grand Jules « Syrah » - Clos des Pins - 2016	98.-
Cuvée Lili « Garanoir » - Domaine de la Planta - 2015	64.-
Les Trois Helvètes « Diolinoir/Garanoir » C. Guyot 2015	68.-
Syrah - Domaine Marie Bernard Gillioz - Valais - 2014	99.-



Vins Natures (servis frais)

Ah des glouglous....

Gaïa « Val de Loire » - Muscadet – 2016 70.-

Riesling « Allemagne » - 2017 55.-

Naïa « Languedoc Roussillon » Carignan - Cinsault - 2016

46.- la bouteille et 92.- le magnum

Terre des nus « Var » Syrah - Grenache - 2017 72.-

Vins blanc d'ailleurs (0.75 l)

Puligny-Montrachet « Pernot Belicard » - 2013 99.-

Château Larrivet-Haut-Brion « Pessac Léognan » - 2010 98.-

Vins rouges d'ailleurs (0.75 l)

Châteauneuf du Pape « Mont Redon » - 2014 86.-

Château Lagrange « St Julien » - 2010 109.-

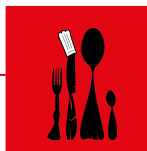
Château Léoville Barton « Saint Julien » - 2007 122.-

Château Talbot « Saint Julien » - 2012 105.-

Château Smith Haut Lafitte « Pessac Léognan » - 2008 119.-

Chianti classico Fattoria Le Fonti - 2015 (Italie) 56.-

Nero D'Avola Ara' - 2012 (Italie) 65.-



Bulles (0.75l)

Bartholie – Cave de Sèzenove	60.-
Alix « Brut Zéro » - Cave de Sèzenove	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 - 2016	92.-
Syrah - Cave de la Chevalière - 2016	99.-
Cuvée « Lili » - 2016	130.-
Châteauneuf du Pape « Mont Redon » - 2012	140.-

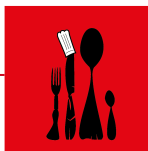
Doux (0.5l)

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	10.-
Spritz sans alcool	8.-
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 4dl		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