



*Traiteurs, 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 !!!



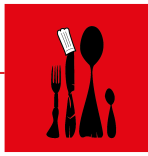
Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas
signalés par un * sont entièrement élaborés sur place à
partir de produits bruts et de produits traditionnels de
cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi
par la Fédération romande des consommateurs (FRC),
GastroSuisse, la Semaine du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

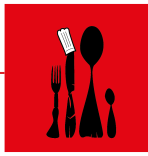
Et Hop c'est l'heure de l'apéro !!!

Guillotine de saucisson	10.-
Boite de filets de sardines marinés	10.-
Magret de canard séché	15.-
Assiette de viande séchée*	19.-
Assiette de charcuteries et fromages	23.-

Salade verte	7.- / plat 14.-
Salade mêlée	10.- / plat 17.-
Le Veyrite cheese Burger	21.- / double 29.-
Le burger de la chasse !!!	23.- / double 32.-
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.-

Velouté de potimarron aux copeaux de châtaignes
et huile de truffe

ou

Terrine de foie gras mi-cuit, figues rôties
et toasts tièdes

(Pensez à réserver nos bocaux de foie gras mi-cuit de 300gr pour les fêtes ou avant à 52.-!)

Filet de saumon d'Ecosse rôti en croûte d'algue

ou

Gourmandise de cerf, jus poivrade, garniture chasse

Entremet à la vanille, marrons et noisettes

ou

Tarte Tatin, glace caramel

Menu Petit Donzel à 17.-

Filet de poisson du jour poêlé

ou Nuggets* avec frites et petits légumes

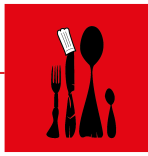
ou Pâtes à la bolognaise

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

Crème de cèpes, chips de jambon cru et mendiants
16.- / Plat 32.-

Raviole ouverte de lièvre confit et foie gras poêlé
23.- / Plat 46.-

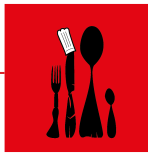
Célerisotto à l'huile de truffe blanche et suprême de
faisan rôti
18.- / Plat 36.-

Tartare de chevreuil, vinaigrette aux aïelles, toasts
tièdes
19.- / Plat 38.-

Nage de noix de Saint Jacques et crevettes sauvages
pimenté à la coriandre et coco
22.- / Plat 44.

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 cabillaud poêlé, crème au tandoori 35.-

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

Suprême de poulet « GRTA » à l'origan 35.-

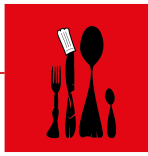
Selle de chevreuil rôtie, servie pour minimum 2
personnes 54.- par personne

Pièces de veau confites «12 heures» façon
Bourguignon 36.-

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.-

Crème brûlée à l'orange 10.-

Tarte Tatin, glace caramel 12.-

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

Entremet à la vanille, marrons et noisettes 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 - 2016	52.-
Scheureube - Domaine de Champvigny - 2017	46.-
Topaze « P. Blanc, Chardonnay, Viognier » S. Gros - 2012	70.-

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.-



Vins rouges Suisses (0.75 l)

Cuvée du Grand Donzel - Syrah / Merlot / Gamay	39.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2016	36.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2017	37.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2017	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 - 2016	46.-
Gamaret fût - Domaine de Beauvent - 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.-
Les Trois Helvètes « Diolinoir/Garanoir » C. Guyot 2015	68.-
Grand Cour Rouge «Cabernet Sauvignon et Franc» 2013	75.-
Syrah - Domaine Marie Bernard Gillioz - Valais - 2014	99.-
Pinot noir - Simon Maille - Valais - 2016	80.-



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 110.-

Château Larrivet-Haut-Brion « Pessac Léognan » - 2010 110.-

Vins rouges d'ailleurs (0.75 l)

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

Le petit lion du Marquis de Las Cases « St Julien » - 2010 90.-

Château Léoville Barton « Saint Julien » - 2007 160.-

Château Talbot « Saint Julien » - 2012 105.-

Château Smith Haut Lafitte « Pessac Léognan » - 2008 140.-

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

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



Bulles (0.75l)

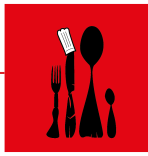
Bartholie - Domaine de la Planta	60.-
Alix « Brut Zéro » - Domaine de la Planta	Magnum 105.-
Moët & Chandon Brut	Bouteille 90.- Magnum 150.-
Ruinart rosé	115.-
Ruinart blanc de blanc	115.-
Don Pérignon millésimé 2006	250.-

Grande soif (1.5l)

Cabernet Sauvignon - Clos des Pins - 2016	92.-
Syrah - Cave de la Chevalière - 2015	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