



Notre Carte

Nathalie, Gilbert et leur équipe vous souhaitent
un bon appétit !!!

Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés par un *
sont entièrement élaborés sur place, à partir de produits bruts et
traditionnels. Ils répondent aux critères du label « Fait Maison
» établi par la Fédération Romande des Consommateurs,
GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

Ambassadeurs du terroir labélisé Genève Région
Terre Avenir





Et Hop, c'est l'heure de l'apéro !!!

Guillotine de saucisson*, cornichons, pain	12.-
Rillettes de cochon « GRTA » moelleuse	12.-
Boîte de filets de sardines marinés, toasts	12.-
Assiette de viande séchée*	23.-
Assiette de charcuteries et fromages	25.-

Fondue moitié/moitié de Fribourg

200gr 25.- ou 250gr à 29.-

Salade verte	7.- / plat 14.-
Salade mêlée	10.- / plat 17.-
Le Veyrite Cheeseburger	21.- / double 29.-
Cheese Burger au poulet pané	22.-
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.



ENTRÉES

- Tarte fine aux cèpes et escargots en persillade
17.- / Plat 34.-
- Cappuccino de potimarron et filet de colvert aux éclats de noisettes
torréfiées
22.- / Plat 44.-
- Marbré de sanglier et foie gras, chutney aux airelles
16.- / Plat 34.-
- Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion et poivre Sichuan
18.- / Plat 36.-
- Tataki de chevreuil aux baies de genièvre et gingembre
18.- / Plat 36.-

PLATS

- Filets de perches au beurre noisette et citron vert, sauce tartare à la
tomate séchée
36.-
- Filet de sandre rôti sur peau, curry de butternuts
37.-
- Entrecôte de cerf poêlée, jus poivrade, garniture chasse
39.-
- Parmentier de lièvre confit et céleri
38.-
- Ballotine de volaille « GRTA » aux champignons des bois,
Sauce suprême
35.-

Tous nos plats sont accompagnés de leur garniture 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.



Menu à choix à 59.-

Marbré de sanglier et foie gras, chutney aux airelles

OU

Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits de la passion et poivre séchouan

Filet de sandre rôti sur peau, curry de butternuts

OU

- Entrecôte de cerf poêlée, jus poivrade, garniture chasse

Vacherin glacé mangue /coco

OU

Brownies au chocolat et noix, coulis au caramel beurre salé

Menu Petit Donzel à 17.- ou Ado à 26.-

Filet de poisson du jour ou Nuggets* avec frites et petits légumes
ou Pâtes à la bolognaise

Une glace* et un sirop à l'eau

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



Fromages et Desserts

- Notre sélection de fromages affinés 12.-
- Café gourmand 11.-
- Vacherin glacé mangue /coco 12.-
- Espuma de marrons, meringue et glace vanille 12.-
- Brownies au chocolat et noix, coulis au caramel beurre salé 13.-
- Figues rôties, glace yaourt 12.-
- Coupe glacée* et arrosée
(colonel, abricot, général, créole, limoncello, poire...) 14.-

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.

