



!!! Boutique du GD !!!

Production maison bien entendu !!!!

Sur place ou à l'emporter !!!

Pot de rilette de cochon à 10.-

Magret séché aux épices à 14.-

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



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



Notre Carte

Et Hop, c'est l'heure de l'apéro !!!

Guillotine de saucisson, cornichons, pain 10.-

Boîte de filets de sardines marinés, toasts 10.-

Assiette de viande séchée de Carouge* 19.-

Assiette de charcuterie et fromages 23.-

Fondue moitié/moitié de Fribourg

200gr 25.- ou 250gr à 28.-

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

- Tartare de thon aux fruits secs et ciboulette
18.- / Plat 36.-
- Salade de chèvre de Feigères
15.- / Plat 29.-
- Tagliata de veau mi-cuit au piment Sambal
Oelek, roquette et parmesan 22.- / Plat 44.-
- Rafraichi de poulpe à l'ail et poivrons confits
18.- / Plat 36.-

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.



PLATS

- Filets de perches au beurre noisette et citron vert, sauce tartare à la tomate séchée 36.-
- Pavé de saumon d'Ecosse cuit à l'unilatéral, pistou à l'ail des ours cueilli par nos soins 36.-
- Linguine aux sots l'y laisse de volaille, asperges et jus aux champignons des bois 38.-
- Pièce de bœuf rassie à l'estragon et poivre de Tasmanie 42.-

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.

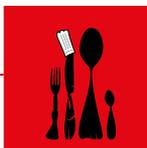


Fromages et Desserts

- Sélection de nos fromagers
Bruand à Rive **(GE)** et Jonas Come à Feigères **(F)** 12.-
- Café gourmand 10.-
- Soupe de fraises de Genève, glace au yoghourt 12.-
- Tartelette du jour 12.-
- Crème brûlée à la vanille de Madagascar 12.-
- Coupe glacée* et arrosée 14.-
(colonel, abricot, général, créole, limoncello, poire...)

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 - 2019	34.-
Aligoté - Domaine de Beauvent - 2019	35.-
Curiades blanc - Domaine des Curiades - 2018	36.-
Chardonnay - Cave de Sèzenove - 2019	38.-
Style blanc - Domaine de la Planta - 2015	45.-
Pinot blanc fût - Clos des Pins - 2018	44.-
Viognier « Domaine de Stéphane Dupraz » 2016	52.-
Riesling Sylvaner - Domaine de la Printanière - 2018	36.-
Sauvignon Barrique - Domaine des Hutins - 2018	52.-
Scheureube - Domaine de Champvigny - 2019	46.-

Vins rosés (0.75 l)

Rosé du moment, sélection du GD	42.- / Magnum 84.-
Rosé de Gamay - Domaine de la Printanière – 2019	32.-
Blanc de Pinot noir - Domaine de la Planta - 2019	36.-



Vins rouges suisses (0.75 l)

Cuvée Grand Donzel - Gamaret / Merlot / Gamay - 2018	39.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2018	36.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2018	37.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2018	49.-
Syrah - Clos des Pins - 2018	59.-
L'Ange Gardien - Domaine des Lolliets - 2018	48.-
Harmonie - Domaine de la Clé de Sol - 2017	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 - 2017	48.-
Malbec - Domaine de Chafalet - 2018	54.-
Cuvée Grand Jules « Syrah » - Clos des Pins - 2015	98.-
Cuvée Lili « Garanoir » - Domaine de la Planta - 2016	64.-
Syrah - Domaine Marie Bernard Gillioz - Valais - 2014	99.-
Niro « Pinot Noir » - Nicole Robatel - Argovie - 2014	90.-



Vins natures (servis frais)

Blancs:

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

Riesling « Allemagne » - 2017 55.-

Rouges:

Naïa « Languedoc Roussillon » Carignan - Cinsault - 2016
46.- la bouteille et 92.- le magnum

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

L'Ostal « Les trilles » - Merlot - Louis pérot - 2017 - 56.-

Vins blancs d'ailleurs (0.75 l)

Puligny-Montrachet « Pernot Belicard » - 2016 99.-

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

Vins rouges d'ailleurs (0.75 l)

Roboul, Domaine Danjou Banessy « Côte Catalane » - 2018 60.-

La Fortune, Domaine de Villaine « Côte Chalonnaise » - 2018 75.-

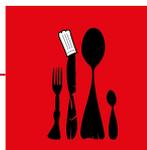
Château Gaillard, Saint-Émilion Grand Cru - 2016 75.-

Château Talbot « Saint Julien » - 2012 105.-

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

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

Felix Tenuta Montiani « Toscan » - 2016 - (Italie) 75.-



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 Magnum)

Cabernet Sauvignon - Clos des Pins - 2016	92.-
Syrah - Cave de la Chevalière - 2016	99.-
Cuvée « Lili » - Domaine de la Planta - 2016	130.-
Merlot – cave de Sèzenove – 2018	92.-

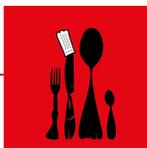
Doux (0.5l)

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		3.20.-
Bière Blonde	3dl 3.70	5dl 6.50
Bière Blanche	2.5dl 5.-	5dl 7.50
Martini, Campari (20%), Ricard (45%) 4cl		6.-
<u>Cocktail</u> : Spritz 2.5dl / Hugo 2.5dl		10.-
Spritz sans alcool		8.-
Gin tonic... 2.5dl		14.-
Whisky Coca, Vodka Orange 2.5dl		12.-
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%)		10.-
Limoncello (30%), Jägermeister (35%) 5cl		6.-



Boissons non alcoolisées

Café, Déca	3.20.-
Renversé, Chocolat Chaud	3.70.-
Cappuccino	4.20.-
Thé, Infusion	3.70.-
Eau plate	4dl 4.- / 8dl 8.-
Eau gazeuse	4dl 4.50- / 8dl 8.50-
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