



*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 dîatoire !!!

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.-

Filets de sardines marinés 10.-

Assiette de viande séchée* 19.-

Assiette de charcuteries et fromages 23.-

Salade verte 7.-

Salade mêlée 10.- / plat 17.-

Côté fromage !!! **La Tartiflette** 31.-

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.-

Terrine de pot au feu et foie gras, sauce gribiche,
toasts tièdes

ou

Ceviche de pagre au citron vert et pommes
«Granny Smith»

Pavé de cabillaud poêlé sur peau, bouillon à l'aneth

ou

Filet de canette rôti, jus à la mandarine

Panna cotta à la mangue et aux fruits de la passion

ou

Moelleux au chocolat noir et glace vanille

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

Risotto à l'encre de seiche aux supions et crevettes sauvages 17.- / Plat 34.-

Terrine de pot au feu et foie gras, sauce gribiche, toasts tièdes 16.- / Plat 32.-

Crème parmentier à la truffe noire du Périgord 16.- / Plat 29.-

Fricassée de cervelle d'agneau à l'ail doux et au thym 16.- / Plat 32.-

Noix de Saint-Jacques snackées, velouté de topinambour au poivre noir 19.- / Plat 38.-

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

Nage de poissons et coquillages de l'Atlantique au
lemon grass 38.-

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

Pilon de poulet « GRTA » rôti au tandoori, riz sauté
aux légumes croquants et champignons des bois 32.-

Entrecôte de bœuf rassie sur os, jus à l'échalote et
poivre de Tasmanie 180 gr : 39.-
300 gr : 48.-

Travers de cochon de Jussy confit aux oignons
caramélisés 35.-

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.-
Gratin de banane et glace caramel	12.-
Trio de crèmes brûlées	12.-
Tartelette au citron meringuée accompagnée de son sorbet	12.-
Coupe glacée* et arrosée (colonel, abricot, général, créole, limoncello, poire...)	14.-
Panna cotta à la mangue et aux fruits de la passion	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 - 2017	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 - 2017	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.-



Vins rouges Suisses (0.75 l)

Esprit de Genève - Christian Guyot - 2015	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 - 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 « 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.-
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.-



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

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 » - 2013	86.-
Château Larrivet Haut Brion « Pessac Léognan » - 2010	105.-
Château Léoville Barton « Saint Julien » - 2007	160.-
Château Talbot « Saint Julien » - 2012	105.-
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 - 2016	92.-
Syrah - Cave de la Chevalière - 2014	99.-
Cuvée « Lili » - 2015	130.-
Châteauneuf du Pape « Mont Redon » - 2010	140.-

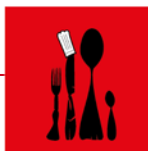
Doux (0.5l)

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	10.-
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