

# 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 » moelleuses	12.-
Boîte de filets de sardines marinées, toasts	12.-
Assiette de viande séchée maison	24.-
Assiette de charcuteries et fromages	26.-

### **Fondue moitié/moitié de la Fromagerie Moléson** 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.*



## **Menu à choix à 59.-**

Saladine d'asperges, chips de viande séchée et vinaigrette  
aux pignons torréfiés

**OU**

Marbré de volaille aux agrumes

Filets de rouget poêlés, jus bouillabaisse

**OU**

Cuisse de canard confite aux fruits secs

Crème catalane revisitée à la rhubarbe et fraises

**OU**

Tarte au chocolat noir et sa glace

## **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 ».*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.*



## ENTRÉES

- Saladine d'asperges, chips de viande séchée et vinaigrette aux pignons de pins torréfiés 17.- / Plat 34.-
- Ceviche de sériole au piment doux et ciboulette 23.- / Plat 46.-
- Marbré de volaille aux agrumes 15.- / Plat 30.-
- Malakoff, jambon cru et salade 3 pces 18.- / 6 Pces 31.-
- Tartine de poulpe rôti et vierge de tomate à l'estragon 19.- / Plat 38.-

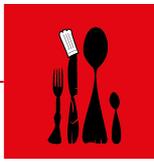
## PLATS

- Filets de perches au beurre noisette et citron vert, sauce tartare à la tomate séchée 36.-
- Filets de rougets poêlés, jus bouillabaisse 38.-
- Rognon de veau cuit rosé au xérès et moutarde à l'ancienne 36.-
- Pièce de cochon rôti, crème au vin jaune et morilles 44.-
- Cuisse de canard confite aux fruits secs 37.-

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.*



## Fromages et Desserts

- Notre sélection de fromages affinés 12.-
- Café gourmand 11.-
- Crème catalane revisitée à la rhubarbe et aux fraises 12.-
- Baba au rhum et fruits confits 12.-
- Tarte au chocolat noir et sa glace 12.-
- Boule de sorbet et glace (Glaces des Alpes ) 3.50.-
- 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.*

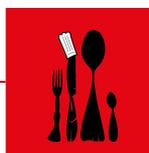


# Vins blancs suisses (0.75 l)

Chardonnay du Grand Donzel - La Printanière -2022	37.-
Chasselas - Cave de la Chevalière - 2022	36.-
Aligoté - Domaine de Beauvent - 2022	42.-
Curiades blanc - Domaine des Curiades - 2021	41.-
Style blanc - Domaine de la Planta - 2021	47.-
Pinot blanc fût - Clos des Pins - 2020	48.-
Viognier « Domaine de Stéphane Dupraz » 2019	52.-
Riesling Sylvaner - Domaine de la Printanière - 2022	39.-
Sauvignon Barrique - Domaine des Hutins – 2021	52.-
Scheureube - Domaine de Champvigny – 2020	48.-

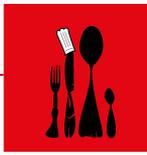
# Vins rosés (0.75 l)

Rosé du moment, sélection du GD	
42.-	
Rosé de Gamay - Domaine de la Printanière – 2022	35.-
Blanc de Pinot noir - Domaine de la Planta - 2022	38.-



# Vins rouges suisses (0.75 l)

Notre cuvée du Grand Donzel – Par Bernard Bosseau - 2022	41.-
Bois des chiens, Château des bois - 2021	55.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2022	38.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2022	38.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2021	51.-
Syrah - Clos des Pins - 2021	61.-
L'Ange Gardien - Domaine des Lolliets - 2020	49.-
Gamaret - Domaine de la Printanière - 2022	48.-
Gamaret fût - Domaine de Beauvent - 2021	49.-
Bertholier - Domaine des Hutins - 2020	61.-
Cabernet Sauvignon - Domaine des faunes - 2021	49.-
Malbec - Domaine de Chafalet - 2020	54.-
Cuvée Grand Jules « Syrah » - Clos des Pins - 2015	99.-
Cuvée Lili « Garanoir » - Domaine de la Planta - 2021	64.-
Garance « Galotta » M. B. Gillioz – 2013.	78.-

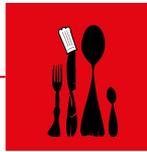


## Vins blancs d'ailleurs (0.75)

Condrieu 2019, La Galopine, Delas	78.-
Fiano 2021, IGP Puglia (Bio)	41.-
Riesling « Allemagne » - 2018 (Nature)	59.-
Viré – Clessé, Robert – Denogent – « En Chatelaine » 2018	120.-
Traminer – Stéphane Tissot – 2018	92.-

## Vins rouges d'ailleurs (0.75)

La chapelle de Bébian Rouge – 2019 - Languedoc	63.-
Savigny les Beaune 2019, Ludovic Belin	76.-
Roboul, Domaine Danjou Banessy « Côte Catalane » - 2018	62.-
Morgon, Les Charmes, J.M. Burgaud – 2018	68.-
Pagodes de Cos « Saint Esthèphe » - 2017	116.-



## Bulles (0.75l)

Bartholie – Cave de Sèzenove	65.-
Alix « Brut Zéro » - Cave de Sèzenove	Magnum 118.-
Champagne, Cuvée esprit nature Henri Giraud	96.-
Champagne, Cuvée esprit nature Henri Giraud (1.5l)	175.-
Don Pérignon millésimé 2006	250.-

## Grande soif (1.5l Magnum)

Gamaret – Clos des Pins – 2018	98.-
Syrah – Cave de Sèzenove – 2018	98.-
Naïa - Languedoc Roussillon - 2016 (Nature)	
	62.- (0.75l) 92.- (1.5l)
Châteauneuf Du Pape « Clos de l'Oratoire des Papes » 2020	
	148.-

## Doux (0.5l)

Bec à miel - Clos des Pins	45.-
----------------------------	------



# Apéritifs et Digestifs

Kir 1dl		6.-
Kir au Bartholie 1dl		12.-
Chasselas, rosé de gamay, Gamay 1dl		3.70.-
Bière Blonde	3dl 3.90	5dl 6.70
Bière Blanche	2.5dl 5.20.-	5dl 7.70
Porto, Martini, Campari (20%), Ricard (45%) 4cl		7.-
Spritz 2.5dl		12.-
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%)		10.-
Whisky Glenmoragie 10 ans 2cl (46%)		13.-
Fine de Cognac, Chartreuse 2cl (40%)		12.-
Hennessy XO 2cl (40%), Whisky 18ans 2cl		18.-
Eaux de vie, Sambucca, Grappa 2.5cl (40%)		12.-
Limoncello (30%), Jägermeister (35%) 5cl		7.-



# Boissons non alcoolisées

Café, Déca	3.70.-
Renversé	4.10.-
Cappuccino, Chocolat Chaud	4.40.-
Thé, Infusion	3.90.-
Eau plate	4dl 4.50- / 8dl 8.-
Eau gazeuse	4dl 5.- / 8dl 9.-
Sirop à l'eau 3dl	2.-
Jus de fruits 2dl	4.80.-
Ice tea, Limonade 3dl	4.50.-
Coca, coca Zéro et sinalco 3.3dl	4.50.-
Schweppes Lemon, Tonic, Bitter 2dl	4.50.-
Bière sans alcool 3.3dl	4.50.-

# Boissons à prix modéré

Limonade, Eau gazeuse, Thé froid	2,5dl 2.90
----------------------------------	------------

Tous les prix affichés sont en francs suisses