



*Service traiteur à l'endroit de votre choix
(Nous sommes partenaires avec
Le Domaine de Plein-Vent)*

*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 en journée ou en soirée !!!

En commandant 48 heures à l'avance pensez, à nous demander notre liste d'amuse bouches pour ravir tous vos invités sur place ou à emporter !!!



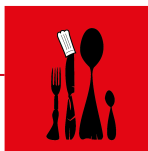
Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés par un * sont entièrement élaborés sur place, à partir de produits bruts et traditionnels. Ils répondent aux critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération Romande des Consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



Ambassadeurs du terroir labélisé Genève Région
Terre Avenir



**Nathalie, Gilbert et leur l'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.-

Nouveau : Fondue moitié/moitié de Fribourg 25.-

Salade verte 7.- / plat 14.-

Salade mêlée 10.- / plat 17.-

Salade de saumon fumé et crabe 19.- / plat 32.-

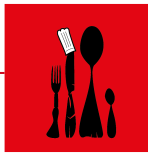
Salade de poulet façon César 17.- / plat 29.-

Le Veyrite Cheeseburger 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.-

Tartare de bonite au curry Thaï

ou

Marbré de volaille au thym, pickles de girolles

Pavé de maigre rôti aux champignons des bois et tomates

ou

Travers de cochon confit et grillé aux épices orientales

Panna cotta aux abricots du Valais

ou

Craquant au caramel et chocolat noir

Menu Petit Donzel à 17.-

Filet de poisson du jour poêlé

ou Nuggets* avec frites et petits légumes

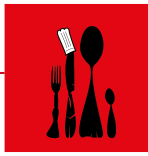
ou Pâtes à la bolognaise

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

Rafraîchi d'œufs à l'italienne cuit à basse température
14.- / Plat 28.-

Crème glacée de tomates au Xérès, nœud de
mozzarella « GRTA » 14.- / Plat 28.-

Gourmandise de melon de Cavaillon et jambon cru,
gelée de porto 17.- / Plat 34.-

Carpaccio de veau, marinade à la sauge du jardin,
toasts tièdes 19.- / Plat 38.-

Cannelloni de crevettes et croquants parfumé à la
menthe 18.- / Plat 36.-

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

Wok de linguine aux vongoles et cigale de mer,
bouillon aux herbes fraîches 36.-

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

Poulpe grillé à l'ail confit 39.-

Tartare de bœuf au piment Salma Oelek, estragon
et échalotes, toasts tièdes 38.-

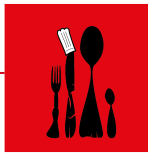
Côtes d'agneau poêlées d'Appenzell (Alpstein), jus
au romarin 42.-

(Petit conseil pour accord met et vin : Vin orange de la cave de Sèzenove à 55.- ,
« Chardonnay et Pinot Gris macérés »)

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 Rive ^(GE) et Jonas Come à Feigères ^(F))

12.-

Café gourmand

10.-

Craquant au caramel et chocolat noir

14.-

Tartelette du jour

12.-

Panna cotta aux abricots du Valais

12.-

Coupe glacée* et arrosée

(colonel, abricot, général, créole, limoncello, poire...)

14.-

Cheesecake aux cerises et spéculoos

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 Sézenove - 2018 | 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 - 2017 | 52.- |
| Scheureube - Domaine de Champvigny - 2018 | 46.- |
| Topaze « P. Blanc, Chardonnay, Viognier » S. Gros - 2012 | 70.- |

Vins rosés Suisses (0.75 l)

| | |
|--|--------------------|
| Rosé de Provence sélection du GD | 42.- / Magnum 84.- |
| Blanc de Pinot noir - Domaine de la Planta - 2018 | 36.- |
| Rosé « Fantaisie » - Domaine de la Clé de Sol - 2016 | 34.- |
| Magnum de rosé - Domaine de la Planta 2018 (1.5l) | 68.- |



Vins rouges suisses (0.75 l)

| | |
|---|------|
| Cuvée Grand Donzel - Syrah / Merlot / Gamay 2018 | 39.- |
| La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2017 | 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 - 2016 | 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 - 2016 | 48.- |
| Malbec - Domaine de Chafalet - 2017 | 54.- |
| Cuvée Grand Jules « Syrah » - Clos des Pins - 2016 | 98.- |
| Cuvée Lili « Garanoir » - Domaine de la Planta - 2016 | 64.- |
| Syrah - Domaine Marie Bernard Gillioz - Valais - 2014 | 99.- |



Vins naturels (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 99.-

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

Vins rouges d'ailleurs (0.75 l)

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

Château Lagrange « St Julien » - 2010 109.-

Château Léoville Barton « Saint Julien » - 2007 122.-

Château Talbot « Saint Julien » - 2012 105.-

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

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

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



Bulles (0.75l)

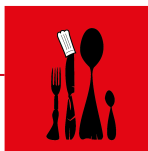
| | |
|---------------------------------------|-----------------------------|
| Bartholie – Cave de Sèzenove | 60.- |
| Alix « Brut Zéro » - Cave de Sèzenove | Magnum 105.- |
| Moët & Chandon Brut | Bouteille 90.- Magnum 150.- |
| Ruinart rosé | 115.- |
| Ruinart blanc de blanc | 115.- |
| Don Pérignon millésimé 2006 | 250.- |

Grande soif (1.5l)

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