

*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.-

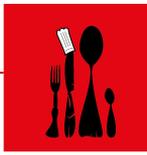
Salade de poulet façon César 17.- / plat 29.-

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.-

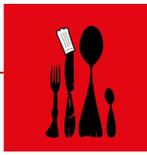
Côtes d'agneau poêlées d'Appenzell (Alpstein), jus
au romarin 42.-

(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.-

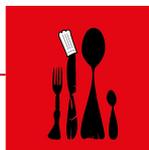
Vins rosés Suisses (0.75 l)

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.-

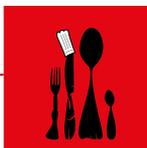
Doux (0.5l)

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