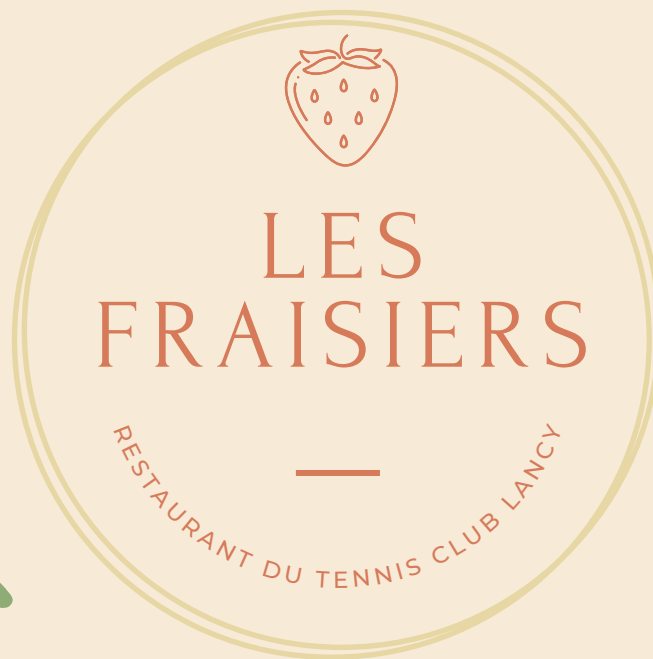
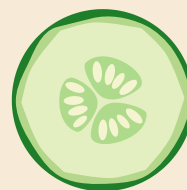




TAPAS

Frites de patates douces	9
Malakoff & sauce moutarde à l'ancienne	11
Guacamole & ses nachos maison	16
	
• Viande séchée de boeuf	
petite (50g)	11
grande (100g)	21
• Ardoise de charcuteries	
<i>(lard sec du valais, viande séchée, jambon de Parme)</i>	
petite (150g)	22
grande (300g)	43
• Ardoise de fromages de Steve Dupasquier	
petite (120g)	15
grande (240g)	28
• Ardoise mixte fromages & charcuteries	32



ENTRÉES / SALADES

Petite salade verte	7
Tatin de tomates cerises & burrata	20
Salade de pastèque & fêta <i>Concombre & menthe</i>	18
Bruschetta au caviar d'aubergines <i>Ricotta fumée & pesto rouge</i>	16
Gaspacho maison	10





LES POISSONS

Filet de daurade & vierge aux tomates confites <i>Ratatouille & pommes de terre darphin</i>	31
Tartare de saumon <i>Frites de patates douces, toast & saladine de fenouil</i>	36
Filets de perche meunière <i>Salade verte & pommes de terre Grenaille</i>	39

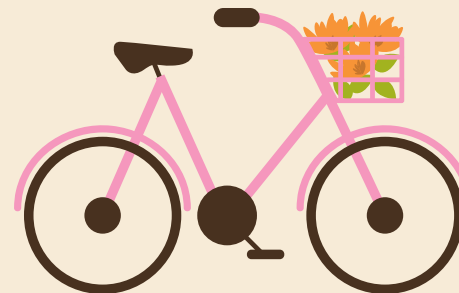
LES PÂTES

<i>Pâtes au choix (spaghetti / tagliatelles)</i>	
Carbonara à l'italienne	24
Crevettes	25
Tomates ou Arrabiata 	18
Pesto du moment 	21

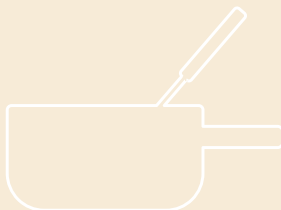


LES VIANDES

Tagliata de boeuf & brocolini <i>Pommes de terre darphin & sauce tigre qui pleure</i>	45
Tartare de boeuf des Fraisiers  <i>Ketchup de fraises, toast, salade & pommes de terre Grenaille</i>	36
Burger de poulet mariné <i>Guacamole, tomate, salade & pommes de terre Grenaille</i>	32



LES FONDUES



Fondue chinoise (min 2 pers)
viande (boeuf & volaille)

38 / pers

Fondue au fromage*
moitié - moitié



25 / pers

*supplément perle de truffe
*supplément perle de tomates

2

Ardoise de charcuteries
petite (150g) 22
grande (300g) 43



MENU ENFANTS

13

Nuggets de poulet de la Boucherie du Palais
& pommes de terre Grenaille

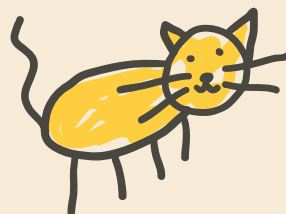
Pâtes au choix :

Carbonara à l'italienne

Tomate ou Arrabiata 

Pesto du moment 

(+ 1 sirop à choix)



LES DESSERTS

Fondant au chocolat & insert framboise
Crumble choco & sorbet framboise

17

Meringue & crème double glacée
& fruits exotiques

15

Salade de fraises & basilic
& glace au choix

16

Crème brûlée au Grand-Marnier

13

Petit Gourmand selon le chef

13

(supplément glace / chantilly 2.-)

LES GLACES



Glaces - La boule
Chocolat, vanille, mocca, fraise, pistache, cannelle, caramel, yogourt

3,50

Sorbets - La boule
Citron - framboise
Poire - Abricot
Ananas - Mangue

3,50

Coupes
Colonel
Limoncello
Framboisine
Abricotine

16



BOISSONS S/ALCOOL

Coca Cola 33cl	5
Coca Cola Zéro 33cl	5
Focuswater 50cl	5
Infusade Roiboos-Verveine 33cl	5
Infusade Thé noir-Agrumes 33cl	5
Ramseier 33cl	5
Rivella Rouge 33cl	5
Bitter lemon 20cl	4,50
Tonic Water 20cl	4,50
Limonade citron 33cl	5
Jus d'orange frais 25cl	6
Nectar de fruits "Iris" 25cl	6
(tomate, abricot, poire Williams)	
Sanbitter	4,50
Verre de lait 25cl	2,50
Sirop eau plate / gazeuse 50cl	2,50
Diabolo 25cl	3



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%

EAUX MINERALES

Eau micro-filtrée BEWATER	50cl
plate ou gazeuse	2,50

Gourde - remplis ta gourde d'eau à vie	25
BEWATER	

BIERES

Brasserie des Murailles

	20cl	25cl	50cl
Pression			
Blonde	3,50	4	7,50
Bouteilles			33cl
Blanche			5,50
IPA			5,50
Ambar s/gluten (sans alcool 0,0%)			5



APERITIFS

Kir vin blanc	7
Kir Royal	9
Pastis 5l - 2cl / 4cl	3,50 / 6
Martini blanc 4cl	7
Martini rouge 4cl	7
Vin mousseux - Cuvée Emilie	7
Campari orange	7
Campari 4cl	6



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%

ALCOOL / DIGESTIFS

Gin Hendricks 4cl	8
Gin Swiss 1616 4cl	9
Abricotine <i>Morand</i> 2cl	8
Vieille Framboise <i>Fassbind</i> 2cl	9
Vieille Prune " <i>La Salamandre</i> " 2cl	9
Williamine <i>Morand</i> 2cl	8
Grappa Nardini Riserva 4cl	9
Amaretto 4cl	8
Baileys 4cl	8
Limoncello 4cl	7
Williamine moitié-moitié <i>Morand</i> 2cl	8
Vieux Rhum <i>Clément</i> 2cl	10
Vodka Absolute 4cl	10
Whisky Langatun <i>Old deer</i> 2cl	15

COCKTAILS

Apérol Spritz	11
Hugo Spritz	11
Campari Spritz	11
Limon Spritz	13
Gin Tonic Hendricks 4cl	13
Gin Tonic Swiss 1616 4cl	15

BOISSONS CHAUDES

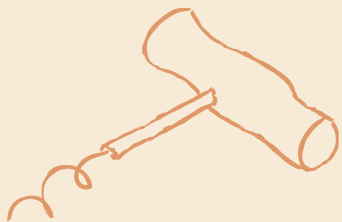


Ristretto	3,80
Espresso	3,80
Café	3,80
Double espresso	6
Cappuccino	5
Latte Macchiato*	5
Renversé	5
Chocolat chaud	4,50
*Supplément sirop caramel, vanille	0,50

THES / INFUSIONS

Thé Darjeeling	5
Thé Verveine	
Thé Menthe	
Thé Lapsang Souchong	
Thé Earl Grey	
Thé Jasmin	
Thé Vert	
Thé Rooibos - <i>pomme au four</i>	
Infusion fruitée d'Hiver (écorces d'oranges et cynorhodon, pommes séchées, fleurs d'hibiscus et cannelle)	





LES VINS

ROUGE

		1dl	50cl	75cl
<i>Gamay Les Hutins</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	4,5		
<i>Garanoir-Gamaret Belles Filles</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	5,5	27	40
<i>Coeur de Clémence Gamaret</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	8	35	51
<i>Pinot noir</i>	<i>AOC 1er Cru Coteaux de Dardagny Domaine Les Hutins</i>	7,5	35	50
<i>Cabernet Franc Clémence</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	8,5		60
<i>Infini (Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot)</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	10,5		75
<i>Gamay La Briva</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	7		46
<i>L'Esprit de Genève</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	9,5		65

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%



LES VINS



BLANC

		1dl	50cl	75cl
<i>Chasselas</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	4,5		
<i>Chardonnay</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	7	32	47
<i>Pinot Gris</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	6,5	32	47
<i>Viognier Clémence</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	8		55
<i>Sauvignon Gris Belles Filles</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	6		40
<i>Chasselas Tresor Vieilles Vignes</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	5,5		39
<i>Infini (Chardonnay, Viognier, Sauvignon blanc)</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	11		75

BLANC

<i>Intuition Vin doux</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	13	63
<i>(Muscat, Gewürztraminer, sauvignon gris)</i>			

Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%



LES VINS

ROSÉ

		1DL	75CL
<i>Rosé de Gamay</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	4,5	
<i>L'Instant Rosé Gamaret-Garanoir</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	7	45
<i>Rose Rose Gamaret-Garanoir</i>	<i>AOC Domaine Les Hutins</i>	7	47

MOUSSEUX

		1dl	75cl
<i>Cuvée Emilie</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>	7	40
<i>Baccarat Rosé</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>		55
<i>Grande Cuvée</i>	<i>AOC Cave de Genève</i>		70



Tous nos prix sont indiqués en TTC et comprennent la TVA à 8,1%

PROVENANCES



Pain ciabattata : Suisse - Carouge

Viennoiseries : Suisse

Perches : Estonie / Russie

Truite: France

Crevettes: Argentine

Lieu noir : Atlantique Nord Est

Boeuf : Suisse / France

Pintade: France

Foie gras: France

Lard: Suisse - Jussy

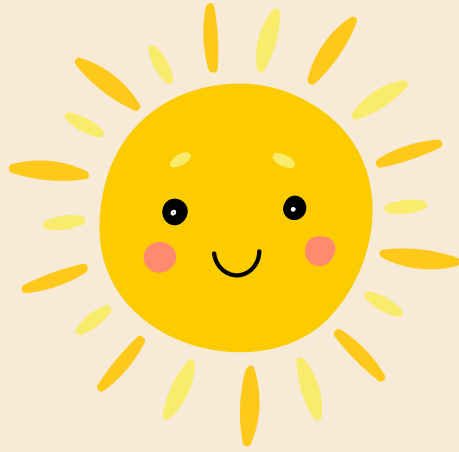


- Bon appétit -

Dès 10 personnes, entre amis, familles, collègues,
nous pouvons vous concocter un menu à l'avance avec le Chef.



- N'oubliez pas de communiquer vos allergies à notre équipe -



*Nous collaborons avec des fournisseurs locaux
pour vous proposer des produits de qualité et fait maison.
Il est important pour nous de retrouver la vraie
saisonnalité de nos produits et le vrai goût des
choses. Nous sommes là pour vous faire profiter
de toute notre expérience.*

- N'oubliez pas de communiquer vos allergies à notre équipe -