

Menu de la semaine

du mardi 6 au vendredi 9 avril, servi à midi

Velouté d'asperges vertes et pesto à l'ail de ours
Saumon fumé d'Écosse légèrement fumé (18.-)

ou

Pleurotes sautées, œuf fermier poché et sauce mousseline
Fines tranches de lard fumé de la boucherie 'Terrailon' à Onex (19.-)

Dos de cabillaud d'Islande rôti sur la peau, pomme verte, sésame et coriandre
Chou chinois dans le wok au Gingembre et riz 'Venere'
Émulsion au curry vert et lait de coco (31.-)

ou

Joues de porc confites 12 heures au thym et romarin
Aubergine rôtie au four et polenta onctueuse au vieux Gruyère (29.-)

Sélection de trois fromages suisses
affinés par la fromagerie Jumi (Bernese Oberland) (14.-)

ou

Mousse au chocolat 70% de Quillabamba, Pérou – manufacture Orfève à Satigny
Crème à l'anglaise parfumée aux noisettes (11.-)

Menu complet (au choix) à 41.-

Vin du mois

Syrah 2021

Domaine de l'Alchémille, Albert Luisier à Fully (Valais)

1dl – 7.70 75cl – 58.-

Une bière...

La Bière de Père Jacob, brasserie artisanale à Soral
à partager : *Blanche, Blonde, Ambrée, IPA ...*

100 cl – 18.-

Brasserie, bière du Pendule à Confignon
Ambrée, Style Red Ale

33 cl – 8,20

La Val-Dieu Brune

Double fermentation, brassée dans l'enceinte de l'abbaye de Val-Dieu en Belgique
selon la recette des moines.

33cl – 7,20

Chimay Rouge

Une trappiste Rouse/Ambrée, toujours sous contrôle des moines.
Haute fermentation, fermentée en bouteille, ni filtrée, ni pasteurisée
brassée à l'abbaye de Scourmont, l'une des douze bières trappistes au monde !!

33 cl – 6,90
