

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 12 au vendredi 15 août

Tarte fine aux graines de tournesol et plusieurs variétés de tomates d'ici
Chèvre frais de Cartigny et échalotes confites au vinaigre balsamique (21.-)

ou

Soupe froide aux petits pois et fèves
Chiffonade de lard séché du Valais et écume au parmesan (19.-)

Escalope de thon rôti au Piment d'Espelette, sauce Piperade au paprika fumé
Riz 'Venere', fenouil confit et croquant (33.-)

ou

Suprême de poulet GRTA de Monsieur Grolimund à Satigny façon 'Tandoori'
Galette Chapati au blé, cumin noir et ghee
Concombre, yaourt et menthe (31.-)

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

ou

Panna cotta parfumée à la verveine et à la vanille
Les premières mirabelles juste revenues au miel (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

Suggestion du chef

Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût
Grosses frites, salade verte et pain fougasse grillé
(160 gr) 38.- / (220 gr) 42.-

Vin du mois

Rosat

Domaine des Charmes, Anne, Bernard et Olivier Conne à Dardagny

Rosé de Pinot Noir, médaille d'or à la sélection des vins de Genève 2025

1dl – 7,50 75cl – 49.-

Une bière...

Rodenbach 'Grand Cru' – 6%

*Rouge des Flandres, bière acidulée brassée à Roeselare (Belgique) La bière de l'été !!
issue d'un assemblage entre une bière jeune et une bière mûrie en foudres de chêne.
Saveurs complexes et notes fruitées et boisées.*

33cl – 7,80

Rocheport – 10%

*Une bière brune de type trappiste à fermentation haute
c'est la plus riche des bières de l'abbaye de Rocheport (Belgique). Aussi appelée "Merveille".*

33cl – 9,40
