

## Menu de la semaine

---

*servi à midi, du mardi 21 au vendredi 24 avril inclus*

Les asperges vertes de Lully à l'huile d'olive et l'ail des Ours  
Viande séchée de Chermignon, pickles d'oignons, tomates séchées et olives noires  
Œuf fermier 'parfait' cuit 90 minutes à 63 °C (21.-)

ou

Soupe de poisson des roches  
Croûtons à l'ail et aioli (18.-)

---

Ventrèche de thon 'Albacore' rôties au Vadouvan,  
émulsion au lait de coco et curry Madras  
Pois gourmands aux cébettes et mousseline de patates douces (28.-)

ou

Filet de canette 'Barbarie', cuit doucement au four aux quatre-épices, jus réduit  
Aubergine rôtie au four et polenta onctueuse au vieux Gruyère AOP (31.-)

---

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

ou

Mousse aux fraises 'Mara des Bois'  
Glace aux meringues et double crème de Gruyère (12.-)

**Menu complet à 42.- par personne**

### Vin du mois

---

Cuvée Jules

*Domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully*

*vinifiée en exclusivité pour le restaurant ; assemblage de Gamaret, Merlot et Pinot Noir*

**1 dl – 8,60    75 cl – 56.-**

### La bière artisanale

---

Père Jacob à Soral, à partager

*Blonde, Ambrée ou Blanche*

**100cl – 18.-**

Brasserie du Virage à Plan-les-Ouates

*Blonde, Blanche, IPA, Ambrée ou sans alcool*

**33 cl – 8,20**

### Une bière belge...

---

Timmermans Tradition Blanche – 4,5%

*Bière blanche légère de style lambic, fermentée spontanément avec des levures sauvages,*

*Brassée par la Brasserie Timmermans à Itterbeek avec acidité typique des lambics.*

**33cl – 8,90**

Westmalle Dubbel – 7%

*Bière Trappiste brune, brassée à l'abbaye Westmalle, sous le contrôle des moines,*

*haute fermentation (ALE) et refermentée en bouteille*

**33 cl – 7,60**

---