

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 2 au vendredi 5 juin
Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.

Gaspacho à l'huile d'olive, basilic et origan,
Pain de campagne frotté à l'ail (18.-)

ou

Carpaccio de bœuf, huile d'olive et échalotes confites au vinaigre balsamique
Ricotta de Genève, tomates cerises et pousse de moutarde (21.-)

Aile de raie rôtie au beurre noisette, câpres et persil frit
Pommes de terre nature (28.-)

ou

Pièce de porc de Monsieur Grolimund à Jussy GRTA rôtie au four
Étuvée de poireaux et mousseline de pommes de terre (33.-)

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

ou

Mousse aux fruits rouges
Tuile aux amandes (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.-

La bière artisanale du coin

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...

Liefmans Fruitesse – 3,8%
Bière rouge clair, légère et fruitée, aux arômes de cerise et framboise, douce et légèrement acidulée.
Brassée à Oudenaarde, elle bénéficie d'une fermentation ale et d'un vieillissement en fûts de chêne
Possible de la déguster 'on the rocks' ... façon piscine
33cl – 6,30

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 – 7,90
