

## Menu de la semaine

---

servi à midi, du mardi 5 au vendredi 8 mai inclus

Tartare de saumon d'Écosse « Label Rouge », oignons rouges et aneth  
Concombres croquants et pain pumpernickel au beurre salé (21.-)

ou

Petite burrata de la Casa Mozzarella (Plan-les-Ouates) et pain fougasse à l'huile d'olive,  
Aubergines rôties au four, pesto à l'ail des ours et tomates séchées (19.-)

---

Queues de gambas grillées, étuvée de poireaux au gingembre  
Émulsion au lait de coco, curry rouge, galanga, citronnelle et feuilles de citron kaffir  
Riz basmati (32.-)

ou

Pièce de porc GRITA de Monsieur Meyer (Jussy), rôtie au four  
Gnocchi aux cébettes, petits pois et fèves, jus réduit à la moutarde (28.-)

---

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

ou

Beignet de fleur de sureau  
Fraises « Mara des Bois » de Perly et sabayon (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 – 7,30

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

---