

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 14 au vendredi 17 juillet

Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.

Soupe froide aux tomates d'ici, huile d'olive et cébettes
Ricotta de la Casa Mozzarella à Plan-les-Ouates (19.-)

ou

Œuf fermier parfait, cuit à 63 °C pendant 90 minutes
Avocat, lentins de chènes et fines tranches de porc ibérique 'Pata Negra' de cebo (21.-)

Pavé de saumon d'Écosse 'Label Rouge', cuit à l'unilatérale
Étuvée de poireaux au gingembre et riz Venere
Émulsion au lait de coco, curry rouge, galanga et citronnelle (28.-)

ou

Pièce de porc de Jussy cuite doucement au four, jus corsé à la moutarde
Haricots verts et mousseline de pommes de terre (31.-)

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

ou

Mousse aux fruits rouges
Glace à la double crème de Gruyère et éclats de meringues (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.-

Les Vins du moment

Rosé de Gamay 'Pink'
Domaine des Curiades, famille Dupraz à Lully
1dl – 5,60
75 cl – 36.-

Chardonnay, élevage en barrique
Château de Laconnex, Lucie Héritier à Laconnex
1dl – 8,30
75 cl – 54.-

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

Rocheport Triple Extra – 8,1%
*Une trappiste blonde, fermentée haute ale, complexe avec arômes subtils d'agrumes, houblon et épices.
Brassée par l'Abbaye de Rocheport, l'une des 11 abbayes trappistes authentiques dans le monde !*
33cl – 8,90