

## Menu de la semaine

---

*servi à midi, du mardi 18 au vendredi 21 août*  
*Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.*

Gaspacho de tomates d'ici au basilic  
Ricotta de La Casa Mozzarella à Plan-les-Ouates et pinsa à l'huile d'olive (18.-)  
ou

Avocat écrasé, girolles d'été rôties et fines tranches de lard cru des Grisons  
Petit malakoff à ma façon, au vieux Gruyère, juste pour la gourmandise (21.-)  
---

Filet d'omble d'Islande cuit à l'unilatérale  
Tagliatelles de courgettes, sauce vierge aux cébettes et tomates cerises  
Pommes de terre nature à la tapenade d'olives noires (28.-)  
ou

Épaule d'agneau d'Irlande façon tajine au ras-el-hanout  
Carottes glacées, cacahuètes grillées, abricots séchés et semoule de blé (31.-)  
---

Sélection de trois fromages suisses  
affinés par la fromagerie Jumi, dans l'Oberland bernois (14.-)  
ou  
Brownie au chocolat noir Quillabamba 75 % du Pérou, fruits à coque torréfiés  
Prunes pochées et crème acidulée à la vanille (12.-)

**Menu complet à 42.- par personne**

## Suggestion estivale

---

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.-

## 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

---

Chimay Rouge – 7 %  
*Une Trappiste double brune, arômes de caramel, fruits secs et malt grillé, douce et ronde en bouche.*  
*Brassée à l'abbaye de Scourmont, sous la supervision des moines*  
*Elle est fermentée haute ale et légèrement vieillie, offrant typicité trappiste et richesse aromatique.*  
33cl – 8,40