

Menu de la semaine

servi à midi, du mardi 4 au vendredi 7 août
Les quantités peuvent être limitées, réservation du menu possible à l'avance.

Velouté glacé de chou-fleur, huile de persil
Crème acidulée et crevettes rôties au Vadouvan (19.-)
ou

Fines tranches de buffle de Lara Graff à Bernex, huile de colza et moutarde en graines
Sucrine croquante, cerfeuil, radis et pickles d'oignons rouges (22.-)

Pavé de thon albacore mi-cuit à la plancha au piment d'Espelette
Poivrons et oignons confits façon piperade, boulgour au curcuma (33.-)
ou

Paleron de bœuf confit 12 heures, rôti jusqu'au croustillant
Variétés de tomates, cébettes et salade de pommes de terre nouvelles (28.-)

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

Mousse au chocolat blanc
Myrtilles en plusieurs textures (12.-)

Menu complet à 42.- par personne

suggestion estival...

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