






La citation culinaire de la semaine :

« Classique ou moderne, il n'y a qu'une seule cuisine... la bonne »
Paul Bocuse

Les entrées

- Carpaccio de bœuf (CH) Renato style - Roquette, tomates confites «home made» et reggiano **12.- / 22.-**
Crèmeux de Cenovis pour relever ce petit monde.
- Notre version de l'œuf meurette - Comme on l'aime à Montcenis, en Bourgogne. **9.- / 21.-**
- La soupe du chalet selon JB et Judith - Râpé de vieux gruyère et croûtons de pain.  **11.- / 20.-**

Les plats

- Filet mignon de cerf (GB) rôti à l'écorce de sapin - Embeurrée de choux à la badiane, spätzli et poire à Botzi jus court au genévrier.  **24.-**
- Notre fish&chips de lieu jaune à notre façon - Sauce tartare, pommes country au romarin, salade de concombre à l'aneth. **22.-**
- Cassolette de cucurbitacées rôties - Courgettes trompettes, jaune, butternuts et, Crumble de parmesan.  **21.-**

Le risotto



- Risotto carnaroli aux coquillages **11.- / 22.-**
Verveine du jardin et salade de wakamé d'un peu plus loin.

Les desserts

- Poire williams pochée à l'andalouse - Glace vanille, spéculos et réduction de sangria. **8.-**
- Croustillant craquelin chocolat au praliné feuillantine - Coulis de galak à l'anglaise. **10.-**
- La fameuse Pavlova - Si chère à la ballerine Ana, meringue coco et kiwi. **9.-**
- Café gourmand - Assortiment de 3 desserts «maison» **10.-**

Le menu enfant

- Un plat de la carte au choix - Parce qu'il n'y a pas que les frites et les nuggets dans la vie! **10.-**
+ 1 boule de glace artisanale* Vanille, chocolat, café, pamplemousse, caramel, noisette, noix de coco, fraise, cassis, fruit de la passion, myrtille, citron, et cerise

-  Plat végétarien (Remplacez la viande de tous nos plats à la carte par une tomme poêlée sur demande)
-  L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison».

INFO ALLERGIES Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

LABEL «FAIT MAISON» Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food».

APÉRITIFS

Calvinus <i>bière artisanale blonde ou blanche</i>	(33cl)	5.50-
Les Murailles <i>bière artisanale rousse</i>	(33cl)	6.50-
Heineken	(33cl)	5.-
Panaché		6.-
Pastis demi	(2cl)	3.50-
Pastis entier	(4cl)	7.-
Martini rouge ou blanc	(4cl)	7.-
Porto rouge ou blanc	(4cl)	5.-
Kir pêche ou cassis	(1dl)	7.-
Champagne Brut <i>Jean-Noël Haton, Damery (France)</i>	Coupe	12.-

VINS BLANCS

Aligoté de Lully <i>Famille Mermoud, Lully (GE)</i>	6.-	38.-
Chardonnay de Peissy <i>Domaine Les Perrières (GE)</i>	6.-	38.-
Chasselas de Chouilly <i>Domaine Les Gondettes, Françoise Berger, Satigny (GE)</i>	5.-	32.-
Pinot Blanc, «Les Mévaux» <i>Domaine Château L'Évêque, Jussy (GE)</i>	—	43.-
«Bergecrac» Sauvignon blanc, sauvignon gris, sémillon, chenin <i>AOC Bergerac, Région Sud-Ouest, Dordogne (France)</i>	—	38.-

VINS ROUGES

Gamay «Rougy» <i>VdP Suisse de Paul-Henri Soler (GE)</i>		38.-
Pinot Noir <i>AOC Genève, Domaine des Curiades, Dupraz, Lully (GE)</i>	—	43.-
«Émotion Sauvage» <i>Domaine Les Gondettes, Françoise Berger, Satigny (GE)</i>	6.-	36.-
Gamaret <i>Domaine des Perrières, Peissy, AOC Genève</i>	6.-	38.-
Grolleau «Rouge aux Lèvres» <i>Julie et Toby Bainbridge, Chavagnes-les-Eaux (France)</i>	—	38.-
Merlot, malbec, cabernet sauvignon, cabernet franc «Va te faire boire» <i>Domaine Lestignac, bio - Certifié AB, Mathias et Camille Marquet Bergerac (France)</i>	—	45.-
Syrah «Collines rhodaniennes» <i>Domaine Monier Perreol, Côtes du Rhône septentrionales</i>	7.-	43.-

VINS ROSÉS

Rosé de Lullier bio Suisse <i>Domaine château l'Évêque, Jussy (GE)</i>	5.-	34.-
---	-----	------

VINS PÉTILLANTS

Champagne Brut <i>Jean-Noël Haton, Damery (France)</i>	12.-	70.-
Prosecco «PHOJA» <i>Colle Umberto Italie</i>	—	39.-
Prosecco	7.-	35.-

DIGESTIFS

Eau de vie d'abricot ou de poire ou moitié-moitié	(2cl)	9.-
Limoncello	(2cl)	6.-
Grappa	(2cl)	8.-
Whisky japonais «Nikka»	(4cl)	18.-

MINÉRALES

Eau gazeuse Henniez	(50cl)	4.-
San Pellegrino	(1l)	7.-
Eau plate Henniez	(50cl)	4.-
Henniez	(1l)	7.-
Thé froid maison Betjeman & Barton	(30cl)	4.-
Thé froid pêche ou citron	(30cl)	3.-
Coca / Coca Zero	(30cl)	4.-
Jus de pomme 100% naturel de romandie	(20cl)	3.-
Jus de fruits frais maison	(20cl) (30cl)	5.- 7.-
Schweppes	(20cl)	4.-
Sanbitter	(10cl)	4.-
Sirop fraise, cassis, grenadine, menthe, citron	(20cl)	2.-

BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso	3.30-
Cappuccino, Renversé	4.50-
Chocolat chaud	4.-
Choix de thés (théière) Betjeman & Barton	4.50-