



*Service traiteur à l'endroit de votre choix  
(Nous sommes partenaires avec  
Le Domaine de Plein-Vent)*

*Fêtes d'entreprises, Conférences, Mariages,  
Baptêmes, Anniversaires, Repas de famille, nous  
sommes à votre disposition pour toutes vos  
demandes et pouvons accueillir jusqu'à 100  
personnes. Différentes salles à disposition,  
contactez-nous !!!!!*

**!!! Cocktails d'apéritifs en journée ou en soirée !!!**

En commandant 48 heures à l'avance pensez, à nous demander notre liste d'amuse bouches pour ravir tous vos invités sur place ou à emporter !!!



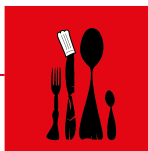
Les mets proposés sur cette carte qui ne sont pas signalés par un \* sont entièrement élaborés sur place, à partir de produits bruts et traditionnels. Ils répondent aux critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération Romande des Consommateurs, GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.



Ambassadeurs du terroir labélisé Genève Région  
Terre Avenir



Nathalie, Gilbert et leur équipe vous souhaitent  
un bon appétit !



# Notre Carte

## **Et Hop, c'est l'heure de l'apéro !!!**

Guillotine de saucisson, cornichons, pain 10.-

Boîte de filets de sardines marinés, toasts 10.-

Assiette de viande séchée de Carouge\* 19.-

Assiette de charcuterie et fromages 23.-

-----

### **Fondue moitié/moitié de Fribourg**

200gr 25.- ou 250gr à 28.-

-----

Salade verte 7.- / plat 14.-

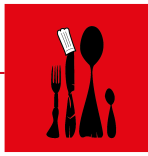
Salade mêlée 10.- / plat 17.-

Le Veyrite Cheeseburger 21.- / double 29.-

Assiette de frites\* 7.-

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.*



# Menu à 48.-

Crème aux champignons des bois et jambon fumé,  
œufs de Sorral cuits à basse température et pignons  
torréfiés

ou

Marbré de chevreuil et foie gras, vinaigrette aux  
airelles

Pavé de cabillaud rôti, jus bouillabaisse

ou

Joues de cerf confites au Gamaret, accompagnées  
de sa garniture chasse

Salade de clémentines au yusu et son sorbet

ou

Tarte tatin aux pommes de Genève

# Menu Petit Donzel à 17.-

Filet de poisson du jour poêlé

ou Nuggets\* avec frites et petits légumes

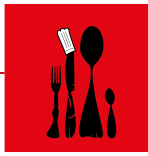
ou Pâtes à la bolognaise

Une glace\* et un sirop à l'eau

(Réservé aux moins de 12 ans)

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison ».*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.*



# Entrées

Marbré de chevreuil et foie gras, vinaigrette aux  
airelles 18.- / Plat 36.-

Homard canadien rôti en raviole ouverte  
et son jus corsé à l'anis 26.- / Plat 49.-

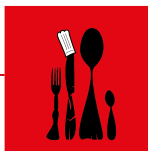
Couteaux gratinés en persillade  
24.- / Plat 48.-

Risotto au parmesan et à la courge, suprême de  
perdreaux rôtis 22.- / Plat 44.-

Crème de pommes de terre, toast de saumon fumé et  
espuma au raifort 18.- / Plat 36.-

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.*



# Plats

Noix de Saint Jacques poêlées, bouillon au  
curry Thaï 42.-

Filets de perches poêlés au citron vert, sauce  
tartare à la tomate séchée 36.-

Pot au feu de veau et os à moelle avec son méli-  
mélo de légumes 38.-

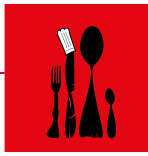
Suprême de colvert français rôti aux raisins,  
garniture chasse 42.-

Longeole de chez Momo à Troinex, lentilles de  
Sauverny 32.-

Tous nos plats sont accompagnés de leurs garnitures du moment

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.*



# Fromages et Desserts

Sélection de nos fromagers 12.-  
(Bruand à Rive <sup>(GE)</sup> et Jonas Come à Feigères <sup>(F)</sup>)

Café gourmand 10.-

Poire pochée, sauce au chocolat noir et chantilly 14.-

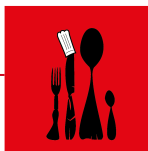
Tartelette du jour 12.-

Salade de clémentines au yusu et son sorbet 12.-

Coupe glacée\* et arrosée 14.-  
(colonel, abricot, général, créole, limoncello, poire...)

*L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.*



# Vins blancs suisses (0.75 l)

Chasselas - Cave de la Chevalière - 2019	34.-
Aligoté - Domaine de Beauvent - 2019	35.-
Curiades blanc - Domaine des Curiades - 2018	36.-
Chardonnay - Cave de Sèzenove - 2019	38.-
Style blanc - Domaine de la Planta - 2015	45.-
Pinot blanc fût - Clos des Pins - 2018	44.-
Viognier « Domaine de Stéphane Dupraz » 2016	52.-
Riesling Sylvaner - Domaine de la Printanière - 2018	36.-
Sauvignon Barrique - Domaine des Hutins - 2018	52.-
Scheureube - Domaine de Champvigny - 2019	46.-

# Vins rosés (0.75 l)

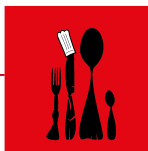
Rosé du moment, sélection du GD	42.- / Magnum 84.-
Rosé de Gamay - Domaine de la Printanière – 2019	32.-
Blanc de Pinot noir - Domaine de la Planta - 2019	36.-



# Vins rouges suisses (0.75 l)

Cuvée Grand Donzel - Gamaret / Merlot / Gamay - 2018	39.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2018	36.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2018	37.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2018	49.-
Syrah - Clos des Pins - 2018	59.-
L'Ange Gardien - Domaine des Lolliets - 2018	48.-
Harmonie - Domaine de la Clé de Sol - 2017	49.-
Gamaret - Domaine de la Printanière - 2018	46.-
Gamaret fût - Domaine de Beauvent - 2016	48.-
Bertholier - Domaine des Hutins - 2017	61.-
Cabernet Sauvignon - Domaine des faunes - 2017	48.-
Malbec - Domaine de Chafalet - 2018	54.-
Cuvée Grand Jules « Syrah » - Clos des Pins - 2015	98.-
Cuvée Lili « Garanoir » - Domaine de la Planta - 2016	64.-
Syrah - Domaine Marie Bernard Gillioz - Valais - 2014	99.-
Niro « Pinot Noir » - Nicole Robatel - Argovie - 2014	90.-





# Vins naturels (servis frais)

## Blancs:

Gaïa « Val de Loire » - Muscadet - 2016 70.-

Riesling « Allemagne » - 2017 55.-

## Rouges:

Naïa « Languedoc Roussillon » Carignan - Cinsault - 2016  
46.- la bouteille et 92.- le magnum

Terre des nus « Var » Syrah - Grenache - 2017 72.-

L'Ostal « Les trilles » - Merlot - Louis pérot - 2017 - 56.-

# Vins blancs d'ailleurs (0.75 l)

Puligny-Montrachet « Pernot Belicard » - 2016 99.-

Château Larrivet-Haut-Brion « Pessac Léognan » - 2010 98.-

# Vins rouges d'ailleurs (0.75 l)

Roboul, Domaine Danjou Banessy « Côte Catalane » - 2018 60.-

La Fortune, Domaine de Villaine « Côte Chalonnaise » - 2018 75.-

Château Gaillard, Saint-Émilion Grand Cru - 2016 75.-

Château Talbot « Saint Julien » - 2012 105.-

Château Smith Haut Lafitte « Pessac Léognan » - 2008 119.-

Chianti classico Fattoria Le Fonti - 2015 - (Italie) 56.-

Felix Tenuta Montiani « Toscan » - 2016 - (Italie) 75.-



## Bulles (0.75l)

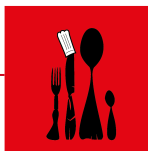
Bartholie – Cave de Sèzenove	60.-
Alix « Brut Zéro » - Cave de Sèzenove	Magnum 105.-
Moët & Chandon Brut	Bouteille 90.- Magnum 150.-
Ruinart rosé	115.-
Ruinart blanc de blanc	115.-
Don Pérignon millésimé 2006	250.-

## Grande soif (1.5l Magnum)

Cabernet Sauvignon - Clos des Pins - 2016	92.-
Syrah - Cave de la Chevalière - 2016	99.-
Cuvée « Lili » - Domaine de la Planta - 2016	130.-
Merlot – cave de Sèzenove – 2018	92.-

## Doux (0.5l)

La part des anges - Clos des Pins - « vin rouge muté »	42.-
Bec à miel - Clos des Pins	45.-



# Apéritifs et Digestifs

Kir 1dl		5.-
Kir au Bartholie 1dl		10.-
Coupe de Champagne Moët & Chandon		15.-
Chasselas, rosé de gamay, Gamay 1dl		3.20.-
Bière Blonde	3dl 3.70	5dl 6.50
Bière Blanche	2.5dl 5.-	5dl 7.50
Martini, Campari (20%), Ricard (45%) 4cl		6.-
<u>Cocktail</u> : Spritz 2.5dl / Hugo 2.5dl		10.-
Spritz sans alcool		8.-
Gin tonic... 2.5dl		14.-
Whisky Coca, Vodka Orange 2.5dl		12.-
Armagnac XO 2cl (40%)		14.-
Grand Marnier, Amaretto 2cl (40%)		8.-
Whisky Glenmoragie 10 ans 2cl (46%)		12.-
Fine de Cognac, Chartreuse 2cl (40%)		10.-
Hennessy XO 2cl (40%), Whisky 18ans 2cl		18.-
Eaux de vie, Sambucca, Grappa 2.5cl (40%)		10.-
Limoncello (30%), Jägermeister (35%) 5cl		6.-



# Boissons non alcoolisées

Café, Déca	3.20.-
Renversé, Chocolat Chaud	3.70.-
Cappuccino	4.20.-
Thé, Infusion	3.70.-
Eau plate	4dl 4.- / 8dl 8.-
Eau gazeuse	4dl 4.50- / 8dl 8.50-
Sirop à l'eau 3dl	2.-
Jus de fruits 2dl	4.50
Ice tea, Limonade 3dl	4.-
Coca et Coca Zéro 3.3dl	4.-
Schweppes Lemon, Tonic, Bitter 2dl	4.-
Bière Blonde	3dl 3.70    5dl 6.50
Bière Blanche	2.5dl 5.-    5dl 7.50
Bière sans alcool 3.3dl	4.-

# Boissons à prix modéré

Limonade, Eau gazeuse, Thé froid	2dl 2.90
----------------------------------	----------

Tous les prix affichés sont en francs suisses