

BOUTEILLES

BLANCS (75cl)

Sauvignon, Languedoc Domaine Abbots & Delaunay	2021	45.00
Viognier, Rhône Domaine Jaboulet	2022	50.00
Chasselas, Genève Domaine Les Hutins	2022	50.00
Chardonnay, Italie Domaine Astoria	2022	55.00
Aligoté, Genève Domaine	2021	55.00
L'Empreinte blanche, Genève Domaine Grand-Clos	2023	65.00
Combarels, Languedoc Domaine Cassage et Vitailles	2020	65.00
Petit Chablis, Bourgogne Domaine La Chablisienne	2022	70.00
Fendant, Valais Denis Mercier	2022	70.00
Arvine, Valais Christophe Abbet	2012	180.00
Condrieu, Rhône Domaine Guigal	2021	185.00
Meursault, Bourgogne Domaine Ballot-Millot	2020	205.00
Chablis «Vaulorent», Bourgogne Domaine Patrick Piuze	2019	240.00

ROSÉ (75cl)

Domaine du Dragon, Provence	0.75 l	50.00
------------------------------------	--------	-------

ROUGES (75cl)

Primitivo, Italie Domaine Neprica	2022	45.00
Malbec, Argentine Domaine Las Hormigas	2020	50.00
Garanoir, Genève Domaine les Vallières	2020	55.00
Pinot Noir, Genève Domaine des Chevalières	2021	55.00
Chianti, Italie Domaine Camporsino	2021	60.00
Pic St-Loup, Languedoc Domaine de l'Hortus	2022	60.00
Château Beau Séjour, Bordeaux Instant Bécot, Saint-Emilion	2018	70.00
Côtes du Rhône Domaine Pont le Voy	2019	80.00
Bourgogne Domaine Thierry et Pascale Matrot	2020	85.00
Saumur-Champigny, Loire Domaine le Petit Saint-Vincent	2020	85.00
Gamaret, Genève Marc Ramu	2021	90.00
Bordeaux, Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange	2015	155.00

BULLES (75cl)

Prosecco Prima Donna	0.75 l	45.00
Champagne Nathalie Falmet	0.75 l	90.00

NOS PLATS
NE SONT PAS AUSSI
PARFAITS
QUE SUR LES PHOTOS
MAIS ILS ONT DU
GOÛT.

DÉCOUVREZ NOTRE CARTE
À L'EMPORTER
EN SCANNANT LE QR CODE !



ENTRÉES

<ul style="list-style-type: none">Salade verte <p>Vinaigrette maison</p>	9.00
<ul style="list-style-type: none">Tomate à l'ancienne et burrata <p>Basilic, balsamic maison</p>	15.00
<ul style="list-style-type: none">Arancini (5p) <p>Sauce tomate maison</p>	12.00
<p>Chiffonade de San Daniel</p> <p>Beurre demi-sel, baguette maison croustillante</p>	17.00
<p>Tataki de boeuf</p> <p>Marinade asiatique, coleslaw japonais</p>	23.00

PÂTES FRAÎCHES

<ul style="list-style-type: none">Tagliatelle alla napolitana <p>Pomodoro, basilic</p>	16.00
<ul style="list-style-type: none">Spaghetti <p>Sauce citron, jus de volaille</p>	18.00
<ul style="list-style-type: none">Rigatoni pesto <p>Pesto maison</p>	23.00
<ul style="list-style-type: none">Penne cacio e pepe <p>Poivre et pecorino</p>	24.00
<p>Ravioli ricotta e basilico</p> <p>Crème, basilic</p>	25.00
<p>Gnocchi al prosciutto</p> <p>Crème, pesto, jambon cru</p>	25.00
<p>Ravioli al ragù</p> <p>Joue de bœuf, jus corsé</p>	26.00
<p>Lasagna al forno</p> <p>Bœuf, béchamel, parmesan</p>	26.00

PLATS

<p>Salade César</p> <p>Laitue iceberg, poulet, parmesan, sauce César</p>	21.00
<p>Risotto de saison</p> <p>Selon le chef, aux produits de saison</p>	24.00
<p>Joue de cochon braisée</p> <p>Sauce moutarde à l'ancienne, purée de pommes de terre</p>	25.00
<p>Tartare de boeuf</p> <p>Parmesan, tomates confites, olives, frites</p>	27.00
<p>Poisson du marché</p> <p>Petits légumes du maraîcher, beurre citronné</p>	27.00
<p>Suprême de volaille</p> <p>Écrasé de pommes de terre, sauce forestière</p>	29.00
<p>Entrecôte de bœuf</p> <p>Sauce Café de Paris, frites maison</p>	42.00

PIZZAS

<ul style="list-style-type: none">Margherita <p>Pomodoro, mozzarella di bufala</p>	16.00
<ul style="list-style-type: none">Primavera <p>Pomodoro, bufala, courgettes, épinards, aubergines grillées, tomates</p>	21.00
<p>Napolitana</p> <p>Pomodoro, fior di latte, anchois, câpres, olives</p>	23.00
<p>Regina</p> <p>Pomodoro, fior di latte, champignons, jambon, olives</p>	24.00
<p>Melanzane</p> <p>Pomodoro, fior di latte, aubergines grillées, jambon cru, oignons, roquette</p>	24.00
<ul style="list-style-type: none">Quattro formaggi <p>Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan</p>	25.00
<ul style="list-style-type: none">Capra d'oro <p>Fior di latte, chèvre, miel, roquette, figues, noix</p>	25.00
<p>Calzone</p> <p>Pomodoro, fior di latte, jambon, champignons, œuf</p>	25.00
<p>Quattro stagioni</p> <p>Pomodoro, jambon, champignons, cœur d’artichaut ou aubergines, olives</p>	27.00
<p>Aglio e salmone</p> <p>Beurre d’ail, fior di latte, saumon fumé, courgettes, épinards, tomates</p>	28.00
<p>Parma</p> <p>Pomodoro, fior di latte, jambon cru, tomates, crème de balsamique, roquette</p>	28.00

BURGERS

<p>American</p> <p>Bun maison, bœuf, bacon, cheddar, salade romaine, tomates, frites maison</p>	25.00
<p>Tokyo</p> <p>Bun maison, poulet sauce teriyaki, tomates, pakchoï, pousses de soja, frites maison</p>	25.00
<ul style="list-style-type: none">Végétarien <p>Bun maison, steak végétal maison, pousses de soja, coriandre, frites maison</p>	23.00
<p>Tiramisu</p>	11.00
<ul style="list-style-type: none">Tarte citron/basilic	11.00
<p>Panna cotta passion</p>	11.00
<ul style="list-style-type: none">Fondant chocolat/cœur caramel	11.00
<ul style="list-style-type: none">Poire confite/siphon chocolat/granola	11.00

SOFTS

<p>Valser plate</p>	0.5 l 1 l	5.00 9.00
<p>Valser gazeuse</p>	0.5 l 1 l	5.00 9.00
<p>Coca Cola</p>	0.33 l	5.00
<p>Coca Cola Zéro</p>	0.33 l	5.00
<p>Fuse Tea citron</p>	0.33 l	5.00
<p>Fuse Tea pêche</p>	0.33 l	5.00
<p>Jus de tomate</p>	0.25 l	6.00
<p>Jus de poire</p>	0.25 l	6.00
<p>Jus d’abricot</p>	0.25 l	6.00
<p>Jus de pomme</p>	0.25 l	6.00

VINS AU VERRE

<p>Sauvignon blanc</p> <p>Abbots & Delaunay, Languedoc</p>	1 dl	7.00
<p>Chardonnay</p> <p>Domaine Astoria, Italie</p>	1 dl	7.50
<p>Aligoté</p> <p>Domaine des Vallières, Genève</p>	1 dl	8.00
<p>Primitivo</p> <p>Domaine Neprica, Italie</p>	1 dl	7.00
<p>Malbec</p> <p>Domaine Kaiken, Argentine</p>	1 dl	7.50
<p>Pinot Noir</p> <p>Domaine des Chevalières, Genève</p>	1 dl	8.50
<p>Rosé</p> <p>Domaine du Dragon, Provence</p>	1 dl	7.50
<p>Prosecco</p> <p>Prima Donna</p>	1 dl	7.00
<p>Champagne</p> <p>Nathalie Falmet</p>	1 dl	13.00

BIÈRES

PRESSION		
<p>Appenzeller Blonde</p>	0.25 l 0.5 l	5.00 9.00
<p>Blanche</p>	0.25 l 0.5 l	5.00 9.00
<p>Brasserie des Murailles Rousse</p>	0.25 l 0.5 l	6.00 11.00
BOUTEILLE		
<p>Brasserie du Virage</p> <p>« Dérupe » Blonde</p> <p>« Discorde » Blanche</p> <p>« Unicorne » IPA</p>	0.33 l 0.33 l 0.33 l	9.00 9.00 9.00
<p>Appenzeller sans alcool</p>	0.33 l	5.00
PICHETS		
<p>Appenzeller blonde</p> <p>Appenzeller blanche</p> <p>Br. Murailles rousse</p>	1 l 1 l 1 l	18.00 18.00 22.00

APÉRITIFS

<p>Kir (au choix)</p>	1 dl	6.00
<p>Martini blanc</p>	4 cl	7.00
<p>Martini rouge</p>	4 cl	7.00
<p>Spritz</p>		12.00
<p>Hugo</p>		12.00
<p>Campari Spritz</p>		12.00
<p>Kir Royal (au choix)</p>	1 dl	13.00
<p>Sirop</p>	3 dl	4.00
<p>Eau minérale naturelle</p>	3 dl	4.50
<p>Lait</p>	3 dl	4.50

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d’allergènes dans les plats du menu/préparations.

En cas d’allergies ou d’intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera avec plaisir.

<p>Porc : Suisse</p> <p>Bœuf : Suisse</p> <p>Volaille : France</p> <p>Charcuterie : Suisse/Italie</p> <p>Daurade : France</p> <p>Œufs : Suisse/France</p>	<p>TVA 8.1 %</p> <p>BOISSON AU VERRE selon art.48 LRDBH</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------

FAIT MAISON À 100% EN PARTANT DE ZÉRO.