

BOUTEILLES

BLANCS (75cl)

Sauvignon, Languedoc Domaine Abbots & Delaunay	2021	45.00
Viognier, Rhône Domaine Jaboulet	2022	50.00
Chasselas, Genève Domaine Les Hutins	2023	50.00
Chardonnay, Italie Domaine Astoria	2022	55.00
Aligoté, Genève Domaine Les Vallières	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
Cabernet Sauvignon, Genève Domaine des Balisiers	2019	65.00
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
Syrah, Genève Domaine des Chevalières	2020	115.00

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

Salade verte Vinaigrette maison	9.00
Arancini (5p) Sauce tomate maison	12.00
Tomate à l’ancienne et burrata Basilic, balsamique maison	15.00
Chiffonnade de San Daniele Beurre demi-sel	15.00
Carpaccio de saumon Crème et huile d’aneth maison	23.00

PÂTES FRAÎCHES

Tagliatelle alla napolitana Pomodoro, basilic	16.00
Spaghetti al limone Sauce citron	16.00
Rigatoni pesto Pesto maison	23.00
Penne cacio e pepe Poivre, pecorino	24.00
Ravioli ricotta e basilico Crème, basilic	25.00
Gnocchi al prosciutto Crème, pesto, jambon cru	25.00
Ravioli al ragù Joue de bœuf, jus corsé	26.00
Lasagna al forno Bœuf, béchamel, parmesan	26.00

PLATS

Salade César Laitue iceberg, poulet, parmesan, sauce César	21.00
Risotto de saison Selon le chef, aux produits de saison	24.00
Joue de cochon braisée Sauce moutarde à l’ancienne, purée de pommes de terre	25.00
Tartare de boeuf au couteau Cornichons, câpres, jaune d’oeuf, frites maison	27.00
Poisson du marché Petits légumes du maraîcher, beurre citronné	27.00
Suprême de volaille Ratatouille, jus au thym, pamplemousse	29.00
Pièce du Boucher Sauce Café de Paris, frites maison	39.00

PIZZAS

Margherita Pomodoro, mozzarella di bufala	16.00
Primavera Pomodoro, bufala, courgettes, épinards, aubergines grillées, tomates	21.00
Napolitana Pomodoro, fior di latte, anchois, câpres, olives	23.00
Regina Pomodoro, fior di latte, champignons, jambon, olives	24.00
Melanzane Pomodoro, fior di latte, aubergines grillées, jambon cru, oignons, roquette	24.00
Quattro formaggi Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan	25.00
Capra d’oro Fior di latte, chèvre, miel, roquette, figues, noix	25.00
Calzone Pomodoro, fior di latte, jambon, champignons, œuf	25.00
Quattro stagioni Pomodoro, jambon, champignons, cœur d’artichaut ou aubergines, olives	27.00
Aglio e salmone Beurre d’ail, fior di latte, saumon fumé, courgettes, épinards, tomates	28.00
Parma Pomodoro, fior di latte, jambon cru, tomates, crème de balsamique, roquette	28.00

BURGERS

American Bun maison, bœuf, bacon, cheddar, salade romaine, tomates, frites maison	25.00
Tokyo Bun maison, poulet sauce teriyaki, tomates, pakchoï, pousses de soja, frites maison	25.00
Végétarien Bun maison, steak végétal maison, pousses de soja, coriandre, frites maison	23.00
Tiramisu	11.00
Tarte citron/basilic	11.00
Gaspacho de fruits et sa mignardise	11.00
Fondant chocolat/cœur caramel	11.00
Entremet du moment	11.00

SOFTS

Eau plate filtrée sur place	0.5l 0.75l	2.50 2.90
Eau gazeuse filtrée sur place	0.5l 0.75l	2.50 2.90
Valser plate	0.5 l 1 l	5.00 9.00
Valser gazeuse	0.5 l 1 l	5.00 9.00
Coca Cola	0.33 l	5.00
Coca Cola Zéro	0.33 l	5.00
Fuse Tea citron	0.33 l	5.00
Fuse Tea pêche	0.33 l	5.00
Jus de tomate	0.25 l	6.00
Jus de poire	0.25 l	6.00
Jus d’abricot	0.25 l	6.00

VINS AU VERRE

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

FAIT MAISON À 100%
EN PARTANT DE ZÉRO.

BIÈRES

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

APÉRITIFS

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

Porc : Suisse TVA 8.1 %
Bœuf : Suisse
Volaille : France
Charcuterie : Suisse/Italie
Daurade et Saumon : France
Œufs : Suisse/France
BOISSON AU VERRE selon art.48 LRDBH