

ENTRÉES

🌿 Salade verte Vinaigrette maison	9.00
🌿 Gaspacho Tomate, basilic	8.00
🌿 Tomates bonbons Pesto, parmesan, noix, mousse de burrata	12.00

PLATS

Tartare de boeuf au couteau Cornichons, câpres, jaune d’oeuf, frites maison	29.00
Gradi Burger Bun maison, steak de bœuf, bacon, salade romaine, tomates	25.00
Salade César Poulet, sauce césar aux anchois, parmesan, croûtons et lard	26.00
♥ Ribs Laqués Travers de porc en basse température, sauce Ell & parfum d’herbes d’Asie	28.00
🌿 Chou-Fleur à la Coréenne Chou-fleur, contraste coréen et croustillants	24.00
♥ Cabillaud Thaï Cabillaud nacré, infusion Thaï aux herbes fraîches & jeunes pousses	28.00

DESSERTS

♥ Tiramisu	12.00
Tarte citron/basilic	12.00
Fondant chocolat/cœur caramel	12.00

PIZZAS

🌿 Margherita Pomodoro, fior di latte, basilic	18.00
🌿 Margherita sbagliata Bufala, tomates, basilic, origan	24.00
Marinara Pomodoro, anchois, câpres, olives, tomates, origan, basilic	22.00
Regina Pomodoro, fior di latte, champignons, jambon, olives	26.00
Calzone Pomodoro, fior di latte, jambon, champignons, œuf	26.00
🌿 Quattro formaggi Pomodoro, fior di latte, gorgonzola, chèvre, parmesan	26.00
Quattro stagioni Pomodoro, fior di latte, jambon, champignons, cœurs d’artichauts, olives	26.00
Parma Pomodoro, fior di latte, jambon cru, tomates, grana padano, roquette	28.00
♥ Piccante Pomodoro, fior di latte, spianata calabrese, piments	28.00
La Gradi24 Fior di latte, mortadella, pistaches, burrata	32.00
🌿 Primavera Pomodoro, bufala, courgettes, épinards, aubergines grillées, tomates	24.00

SOFTS

Valser plate / gazeuse	l 0.5 l	5.00
	1 l	9.00
Coca Cola / Coca Cola Zéro	0.33 l	5.00
Fuse Tea citron / pêche	0.33 l	5.00
Jus de tomate / poire / abricot	0.25 l	6.00
Sirop	0.3 l	4.00

BIERES

PRESSIONS

House Beer	0.25 l	5.00
Blonde	0.5 l	9.00
Boxer	0.25 l	6.00
Blanche	0.5 l	11.00
Ambrée	0.25 l	6.00
	0.5 l	11.00

BOUTEILLES

Embuscade IPA	0.33 l	9.00
Boxer sans alcool	0.33 l	6.00

APÉRITIFS

Kir	1 dl	9.00
Martini blanc / rouge	4 cl	8.00
Spritz		12.00
Hugo		12.00
Campari Spritz		12.00
Italicus Spritz		16.00

VINS AU VERRE

BLANCS

Sauvignon, Languedoc	1 dl	10.00
Domaine Abbots & Delaunay		

Aligoté, Genève

Domaine des Vallières	1 dl	9.00
-----------------------	------	------

Vermentino, Toscane

Castello di Collemassari	1 dl	10.00
--------------------------	------	-------

ROUGES

Garanoir, Genève

Domaine des Vallières	1 dl	9.00
-----------------------	------	------

Le Cadet, Genève

Domaine des Balisiers	1 dl	10.00
-----------------------	------	-------

Montepulciano, Abruzzes

Illuminati Illico	1 dl	8.00
-------------------	------	------

ROSÉ

Symphonie, Côtes de Provence AOC

Château Sainte Marguerite	1 dl	9.00
---------------------------	------	------

BULLE

Prosecco

Ca Del Doge	1 dl	7.00
-------------	------	------

FAIT MAISON À 100%
EN PARTANT DE ZÉRO.



Nos pains et notre pâte à pizza sont faits maison
par notre artisan boulanger "Marie Grignotine".

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.

TVA 8.1 % - BOISSON AU VERRE selon art.48 LRDBH

Porc : Suisse
Bœuf : Suisse
Volaille : France
Charcuterie : Suisse/Italie
Poisson : Atlantique Nord
Oeufs : Suisse/France

BOUTEILLES

BLANCS

Chasselas, Genève Domaine Les Hutins	2023	45.00
Aligoté, Genève Domaine Les Vallières	2022	50.00
L'Empreinte blanche, Genève Domaine Grand-Clos	2023	65.00
Fendant, Valais Denis Mercier	2022	70.00
Arvine, Valais Christophe Abbet	2012	120.00
Condrieu, Rhône Domaine Guigal	2021	150.00
Domaine Alexandre Bain, Loire Mademoiselle M	2019	80.00
Domaine Alexandre Bain, Loire L d'Ange	2018	85.00
♥ Vermentino, Toscane Castello di Collemassari	2023	60.00

BULLES

Prosecco Ca Del Doge	45.00
Champagne Nathalie Falmet	85.00
Champagne Perrier-Jouët, Grand Brut	140.00

ROSÉS

♥ Symphonie, Côtes de Provence AOC Château Sainte Marguerite	2024	65.00
Symphonie, Côtes de Provence AOC Château Sainte Marguerite Magnum	2023	120.00
Fantastique, Côtes de Provence AOC Château Sainte Marguerite, Grand Cru Classé	2023	90.00

ROUGES

Garanoir, Genève Domaine les Vallières	2020	55.00
Pinot Noir, Genève Domaine des Chevalières	2023	55.00
Le Cadet, Genève Domaine des Balisiers	2019	65.00
Gamaret, Genève Marc Ramu	2021	90.00
Syrah, Genève Domaine des Chevalières	2020	95.00
Chianti, Toscane Domaine Camporsino	2023	55.00
♥ Montepulciano , Abruzzes Azienda Agricola Masciarelli	2020	50.00
Brunello Di Montalcino, Abruzzes San Giorgio, Ugolforte	2019	130.00
Amarone Della Valpolicella, Vénétie Venturini	2019	130.00
Barolo DOCG, Piémont San Giuseppe, Pecchenino	2019	130.00
♥ Barbera d'Asti DOCG, Piémont Le Rocchette, Tenuta Olim Bauda	2020	75.00
Malbec, Argentine Kaiken Estate	2022	55.00