

Bouteilles

BLANCS

Vermentino "Melacce" BIO Collemassari, Montecucco DOC, Toscane	2024	45.00
"Le temps est venu" Blanc, Stéphane Ogier, Assemblage, Côtes du Rhône AOC	2024	45.00
Chardonnay Côtes d'Or Maratray-Dubreuil, Bourgogne	2024	50.00
Chasselas Lully Genève AOC Domaine des Curiades J. & C. Dupraz	2024	50.00
Timorasso BIO La Spinetta, Derthona DOC, Piémont	2023	55.00
Pinot/Chardonnay Gd'Cour Domaine Pellegrin, Grand'Cour, Genève AOC	2023	55.00
Pinot/Chardonnay Gd'Cour Domaine Pellegrin, Grand'Cour, Genève AOC	2024	65.00
Sauvignon Collio DOC Mario Schiopetto, Collio DOC, Frioul	2023	70.00
Chardonnay BIO Planeta, Menfi DOC, Sicile		

BULLES

Prosecco DOC Extra Dry Le Contesse, Veneto		45.00
Champagne Laurent-Perrier Brut		105.00

ROSÉS

Le Cap – Domaine de La Croix Côtes de Provence AOC Cru Classé		42.00
La Vie en Rose BIO Château Roubine, Côtes de Provence AOC Magnum	2024	48.00
		98.00
Malbec Kaiken Reserva Especial Mendoza Argentine	2022	42.00
Gamaret Martine Roset, Genève AOC	2024	42.00
"Le temps est venu" Rouge Stéphane Ogier, Grenache/Syrah, Côtes du Rhône AOC	2023	42.00

ROUGES

"Illico" Montepulciano Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo DOC	2022	50.00
Château de Braude Haut-Médoc Cru Bourgeois Exceptionnel, Bordeaux	2019	55.00
Pinot Noir Lully Genève AOC Domaine des Curiades J. & C. Dupraz	2023	55.00
Amarone Della Valpolicella DOCG, Vénétie Venturini	2019	85.00
Brunello Di Montalcino DOCG, Toscana San Giorgio, Ugolforte	2019	96.00
Mercurey-Sazenay 1er Cru Génot-Boulangier, Pinot Noir, Bourgogne	2022	98.00
Barolo DOCG, Piémont San Giuseppe, Pecchenino	2019	98.00

menu

De saison

À partager

Trio de tapenades, focaccia maison	17.00
Bruschetta Tomates, ail, huile d'olive & basilic	11.00
Rillettes de thon, toast grillé	11.00
Tempura de crevettes, sauce thaï	18.00
Sardines en boîte & beurre demi-sel	16.00

Entrées

Salade mêlée, légumes croquants Vinaigrette maison	8.00	18.00
Gaspacho de légumes de saison	8.00	18.00
Salade de saumon gravlax	8.00	18.00
Salade César Poulet, sauce césar aux anchois, parmesan, croûtons et lard	12.00	26.00

Desserts

Tiramisu du moment	12.00
Mousse au chocolat tradition	11.00
Crème brûlée	11.00
Tarte au citron traditionnelle	11.00

Plats

Tartare de bœuf à l'italienne Tomates séchées, olives, Parmesan, huile d'olive et roquette	32.00
Gradi Burger Bun maison, cheddar, steak de bœuf, bacon, salade romaine, tomates	25.00
Poisson du marché Poêlé de légumes, beurre citronné et pâtes fraîches	28.00
Vitello tonnato Fines tranches de veau, sauce au thon, câpre et citron, frites, salade	32.00
Pièce du boucher Sauce marchand de vin fumé, jus de viande, Sauce poivre	32.00
Tartare de saumon Herbes fraîche, fruits frais	32.00

Pâtes

Linguine alla napoletana	16.00
Rigatoni al pesto verde	23.00
Tagliatelle al peperoni e stracciatella	24.00
Penne alla carbonara (crème)	22.00
Penne all'arrabbiata	24.00

GRADI 24



Pizzas

Margarita Pomodoro, Fior di latte, Basilic	18.00
Mediterranea Pomodoro, Feta, Légumes grillés	24.00
Primavera Pomodoro, Courgettes, Poivrons marinés à l'ail, Tomates cerises, Épinards	24.00
Tonno e cipolla Pomodoro, Fior di latte, Thon, Oignon	22.00
Capricciosa Pomodoro, Mozzarella, Jambon, Champignons, Œufs, Olives, Anchois	28.00
Pollo Crème au pesto, Poulet grillé, Pesto, Tomates cerises	24.00
Monte bianco Pomodoro, Mozzarella, Bresaola, Roquette, Parmesan	28.00
Capra e miele Crème, Mozzarella, Chèvre, Miel, Figues séchées	26.00
Focaccia crudo & stracciatella Tapenade verte, Jambon cru, Stracciatella, tomates cerises	28.00
Regina Pomodoro, Fior di latte, Champignons, Jambon, Olives	24.00
Calzone Pomodoro, Fior di latte, Jambon, Champignons, Œufs	26.00
Quattro formaggi Pomodoro, Fior di latte, Gorgonzola, Ricotta, Parmesan	26.00
Parma Pomodoro, Fior di latte, Jambon cru, Tomate, Grana padano, Roquette	28.00
Piccante Pomodoro, Fior di latte, Spianata Calabrese	28.00
Gradi24 Crème, mortadelle, pesto verde, burrata	32.00



Softs

Valsler plate / gazeuse	0.5 l	5.00
	1 l	9.00
Coca Cola / Coca Cola Zéro	0.33 l	5.00
Fanta	0.33 l	5.00
Sprite	0.33 l	5.00
Fuse Tea citron / pêche	0.33 l	5.00
Jus de tomate / poire / abricot	0.33 l	5.00

Prix modérés :

Eau filtrée Be water	0.5 l	4.00
Sirop	0.33 l	4.00
Diabolo	0.33 l	4.50

Bières

PRESSIONS

House Beer	0.25 l	5.00
Blonde	0.5 l	8.00
Boxer		
Blanche	0.25 l	5.00
	0.5 l	9.00
Ambrée	0.25 l	5.00
	0.5 l	9.00

BOUTEILLES

Embuscade IPA	0.33 l	8.00
Boxer sans alcool	0.33 l	6.00

Apéritifs

Kir	8.00
Apéritif du moment	8.00
Martini blanc / rouge	8.00
Spritz	12.00
Hugo	12.00
Campari Spritz	12.00
Italicus Spritz	14.00

Vins au verre

BLANCS

Vermentino "Melacce" BIO Collemassari, Montecucco DOC, Toscane	1 dl	7.00
"Le temps est venu" Blanc, Stéphane Ogier, Assemblage, Côtes du Rhône AOC	1 dl	7.00
Chardonnay Côtes d'Or Maratray-Dubreuil, Bourgogne	1 dl	8.00

ROUGES

Malbec Kaiken Reserva Especial Mendoza Argentine	1 dl	7.00
"Le temps est venu" Rouge Stéphane Ogier, Grenache/Syrah, Côtes du Rhône AOC		

"Illico" Montepulciano Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo DOC	1 dl	8.00
---	------	-------------

ROSÉ

Le Cap – Domaine de La Croix Côtes de Provence AOC Cru Classé	1 dl	7.00
--	------	-------------

BULLE

Prosecco du moment	1 dl	7.00
---------------------------	------	-------------

FAIT MAISON À 100%
EN PARTANT DE ZÉRO.

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
Œufs : Suisse/France

