

# Bouteilles

## BLANCS

**Vermentino "Melacce" BIO** 2024 **45.00**  
Collemassari, Montecucco DOC,  
Toscane

**"Le temps est venu" Blanc,** 2024 **45.00**  
Stéphane Ogier, Assemblage,  
Côtes du Rhône AOC

**Chardonnay Côtes d'Or** 2024 **50.00**  
Maratray-Dubreuil, Bourgogne

**Chasselas Lully Genève AOC** 2024 **50.00**  
Domaine des Curiades J. & C.  
Dupraz

**Timorasso BIO** 2023 **55.00**  
La Spinetta, Derthona DOC,  
Piémont

**Pinot/Chardonnay Gd'Cour** 2023 **55.00**  
Domaine Pellegrin, Grand'Cour,  
Genève AOC

**Sauvignon Collio DOC** 2024 **65.00**  
Mario Schiopetto, Collio DOC,  
Frioul

**Chardonnay BIO** 2023 **70.00**  
Planeta, Menfi DOC, Sicile

## BULLES

**Prosecco DOC Extra Dry** 45.00  
Le Contesse, Veneto

**Champagne** 105.00  
Laurent-Perrier Brut

## ROSÉS

**Le Cap – Domaine de La Croix** 42.00  
Côtes de Provence AOC Cru  
Classé

**La Vie en Rose BIO** 2024 **48.00**  
Château Roubine,  
Côtes de Provence AOC  
**Magnum** 98.00

## ROUGES

**Malbec Kaiken Reserva Especial** 2022 **42.00**  
Mendoza Argentine

**Gamaret** 2024 **42.00**  
Martine Roset, Genève AOC

**"Le temps est venu" Rouge** 2023 **42.00**  
Stéphane Ogier,  
Grenache/Syrah, Côtes du  
Rhône AOC

**"Illico" Montepulciano** 2022 **50.00**  
Illuminati, Montepulciano  
d'Abruzzo DOC

**Château de Braude** 2019 **55.00**  
Haut-Médoc Cru Bourgeois  
Exceptionnel, Bordeaux

**Pinot Noir Lully Genève AOC** 2023 **55.00**  
Domaine des Curiades J. & C.  
Dupraz

**Amarone Della Valpolicella DOCG, Vénétie** 2019 **85.00**  
Venturini

**Brunello Di Montalcino DOCG, Toscana** 2019 **96.00**  
San Giorgio, Ugolforte

**Mercurey-Sazenay 1er Cru** 2022 **98.00**  
Génot-Boulangier, Pinot Noir,  
Bourgogne

**Barolo DOCG, Piémont** 2019 **98.00**  
San Giuseppe, Pecchenino

# menu

## De saison

## À partager

**Trio de tapenades, focaccia maison** 17.00

**Bruschetta** 11.00  
Tomates, ail, huile d'olive & basilic

**Tempura de crevettes, sauce thaï** 18.00

**Sardines en boîte & beurre demi-sel** 16.00

## Entrées

**Salade mêlée, légumes croquants** 8.00 18.00  
Vinaigrette maison

**Gaspacho de légumes de saison** 8.00 18.00

**Salade de saumon gravlax** 8.00 18.00

**Salade César** 12.00 26.00  
Poulet, sauce césar aux anchois,  
parmesan, croûtons et lard

## 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** 32.00  
Tomates séchées, olives, Parmesan,  
huile d'olive et roquette

**Gradi Burger** 25.00  
Bun maison, cheddar, steak de bœuf,  
bacon, salade romaine, tomates

**Poisson du marché** 28.00  
Poêlé de légumes, beurre citronné et  
pâtes fraîches

**Vitello tonnato** 32.00  
Fines tranches de veau, sauce au thon,  
câpre et citron, frites, salade

**Pièce du boucher** 32.00  
Sauce marchand de vin fumé, jus de  
viande, Sauce poivre

**Tartare de saumon** 32.00  
Herbes fraîche, fruits frais

## 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

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



# Softs

<b>Valsér plate / gazeuse</b>	0.5 l	5.00
	1 l	9.00
<b>Coca Cola / Coca Cola Zéro</b>	0.33 l	5.00
<b>Fanta / Sprite</b>	0.33 l	5.00
<b>Fuse Tea citron / pêche</b>	0.33 l	5.00
<b>Nectar de tomate / poire abricot/ fraise</b>	0.33 l	5.00
<b>Jus de tomate / pomme framboise</b>	0.33 l	5.00

## Prix modérés :

<b>Eau filtrée Be water</b>	0.5 l	4.00
<b>Sirop</b>	0.33 l	4.00
<b>Diabolo</b>	0.33 l	4.50

# Bières

## PRESSIONS

<b>House Beer</b>	0.25 l	5.00
Blonde	0.5 l	8.00
<b>Boxer</b>		
Blanche	0.25 l	5.00
	0.5 l	9.00
Ambrée	0.25 l	5.00
	0.5 l	9.00

## BOUTEILLES

<b>Embucade IPA</b>	0.33 l	8.00
<b>Boxer sans alcool</b>	0.33 l	6.00

# Apéritifs

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

# Vins au verre

## BLANCS

<b>Vermentino "Melacce" BIO</b> Collemassari, Montecucco DOC, Toscane	1 dl	7.00
---	------	------

<b>"Le temps est venu" Blanc,</b> Stéphane Ogier, Assemblage, Côtes du Rhône AOC	1 dl	7.00
--	------	------

<b>Chardonnay Côtes d'Or</b> Maratray-Dubreuil, Bourgogne	1 dl	8.00
--	------	------

## ROUGES

<b>Malbec Kaiken Reserva Especial</b> Mendoza Argentine	1 dl	7.00
--	------	------

<b>"Le temps est venu" Rouge</b> Stéphane Ogier, Grenache/Syrah, Côtes du Rhône AOC		
---	--	--

<b>"Illico" Montepulciano</b> Illuminati, Montepulciano d'Abruzzo DOC	1 dl	8.00
---	------	------

## ROSÉ

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

## BULLE

<b>Prosecco du moment</b>	1 dl	7.00
---------------------------	------	------

**FAT 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

