

# Menu

## *Nos classiques / Our classics*

---

<b>SALADE CESAR</b> <i>au poulet et anchois ou aux crevettes</i>	<b>Entrée/starter</b> 21.- <b>Plat/main</b> 28.-
<b>CAESAR SALAD</b> <i>with chicken and anchovies or with shrimps</i>	
<b>FISH &amp; CHIPS ROYAL</b> <i>de lieu jaune, servi avec sauce tartare et frite</i>	29.-
<b>ROYAL FISH &amp; CHIPS</b> <i>of pollack fish, served with fries and tartare sauce</i>	
<b>CLUB SANDWICH</b> <i>filet de dinde, œuf dur, tomate, salade iceberg, mayonnaise</i>	29.-
<b>CLUB SANDWICH</b> <i>turkey fillet, hard-boiled egg, tomato, iceberg salad, mayonnaise</i>	
<b>TARTARE DE BŒUF SUISSE</b> <i>pommes frites, salade</i>	36.-
<b>SWISS BEEF TARTAR</b> <i>from Switzerland, french fries, salad</i>	
<b>BISTRO BURGER</b> <i>viande de bœuf, salade, tomate, fromage, sauce tomatée</i>	29.-
<b>BISTRO BURGER</b> <i>beef burger, salad, tomato, cheese, tomato sauce</i>	

## *Les entrées / Starters*

---

<b>SALADE DE TOMATES CERISES DE COULEURS</b> <i>Santa Lucia mini, fraises, balsamique</i>	21.-
<b>MIXED COLOUR CHERRY TOMATO SALAD</b> <i>Santa Lucia mini, strawberries, balsamic</i>	
<b>SALADE D'ARTICHAUTS POIVRADE GRILLÉS</b> <i>olive citron, roquette, burrata</i>	26.-
<b>GRILLED POIVRADE ARTICHOKE SALAD</b> <i>lemon olive, arugula, burrata</i>	
<b>FOCACCINA D'AVOCAT</b> <i>tomate séchée, sucrine, copeaux de jambon sec du Valais</i>	29.-
<b>AVOCADO FOCACCINA</b> <i>sun-dried tomato, baby gem lettuce, Valais cured ham shavings</i>	
<b>CUBE DE THON</b> <i>en velouté floral de petits pois</i>	22.-
<b>TUNA CUBE</b> <i>in floral pea velouté</i>	
<b>SOUPE GLACÉE DE TOMATES GRAPPES</b> <i>éventail de tomates à l'ancienne</i>	19.-
<b>CHILLED VINE TOMATO SOUP</b> <i>beirloom tomato fan</i>	

## *Les accompagnements / Side dish*

---

<b>SALADE VERTE - RIZ BASMATI - FRITES - LÉGUMES</b> <i>Green salad - Basmati rice - French fries - Vegetables</i>	7.-
---	-----

# Menu

## Les plats / Mains

---

**FILETS DE PERCHES DU LÉMAN** 54.-  
*en meunière, pommes frites, salade (selon arrivage)*

**PERCH FILLETS from Geneva lake**  
*meunière style, French fries, salad (Subject to availability)*

**ESPADON EN TRANCHE ÉPAISSE GRILLÉE** 38.-  
*légumes grillés, vinaigrette croquante de légumes, riz basmati*

**GRILLED THICK-CUT SWORDFISH**  
*grilled vegetables, crunchy vegetable vinaigrette, basmati rice*

**BROCHETTE DE SAUMON LABEL ROUGE** 36.-  
*aubergine, tomate provençale, sucrine, pommes gaufrettes, câpres, citron, herbes fraîches*

**LABEL ROUGE SALMON SKEWER**  
*eggplant, provençal tomato, baby gem, waffle potatoes, capers, lemon, fresh herbs*

**SUPRÊME DE VOLAILLE GRTA** 39.-  
*courgette jaune grillée, haricots plats, fèves, jus aux olives noires et vertes*

**GRTA CHICKEN SUPREME**  
*grilled yellow zucchini, flat beans, broad beans, black and green olive jus*

**CÔTES D'AGNEAU POÊLÉES AUX HERBES SÈCHES** 52.-  
*tian de légumes, ail confit, jus d'agneau perlé, semoule*

**PAN-SEARED LAMB CHOPS WITH DRIED HERBS**  
*vegetable tian, confit garlic, pearled lamb jus, semolina*

**BAVETTE DE BŒUF DE RACE** 38.-  
*purée d'échalotes rôties, potatoes aux herbes*

**PRIME BEEF BAVETTE**  
*roasted shallot purée, herb potatoes*

**CÔTE DE VEAU SUISSE 450 GRAMMES POÊLÉE** 118.-  
*chanterelles d'été, pommes de terre délicatesse, pousses d'épinards lustrés (pour 2 personnes)*

**PAN-SEARED 450G SWISS VEAL CHOP**  
*summer chanterelles, délicatesse potatoes, glazed baby spinach (for 2)*

**RAVIOLES RICOTTA BUFFALA & ÉPINARDS** 41.-  
*émulsion pesto de basilic*

**BUFFALO RICOTTA & SPINACH RAVIOLI**  
*basil pesto emulsion*

## Les desserts / Desserts

---

**ASSIETTE DE FROMAGES** 21.-  
**CHEESE PLATE**

**CHEESE-CAKE AUX FRAISES** 16.-  
*coulis fruits rouges, sorbet fraise*

**STRAWBERRY CHEESECAKE**  
*red berry coulis, strawberry sorbet*

**AMANDINE AUX ABRICOTS** 15.-  
*sorbet abricot*

**APRICOT AMANDINE TART**  
*apricot sorbet*

**PANA COTTA VANILLE FRAMBOISE** 14.-  
**VANILLA RASPBERRY PANNA COTTA**

**CAFÉ GOURMAND** 12.-  
**GOURMET COFFEE**

## Origines & provenances / Origins & provenance

### *Les viandes / Meats*

---

Poulet / Chicken  
France / France

Dinde / Turkey  
France / France

Volaille GRTA / Poultry GRTA  
Suisse / Switzerland

Agneau / Lamb  
Ireland / Ireland

Bœuf / Beef  
Suisse / Switzerland

Veau / Veal  
Suisse / Switzerland

Œuf / Egg  
France / France

Bavette de bœuf / Flank steak  
Suisse/ France / Switzerland / France

### *Les poissons & crustacés / Fish & shellfish*

---

Anchois / Anchovies  
Italie / Italy

Œuf de truite / Trout roe  
France / France

Crevette / Shrimp  
Vietnam / Vietnam

Espadon / Swordfish  
FAO 51 - Océan Indien Ouest / West Indian ocean

Saumon / Salmon  
Ecosse / Scotland

Lieu Jaune / Yellow Pollock  
FAO 27 - Atlantique Nord Est / North west Atlantic

Thon / Tuna  
FAO 51 - Océan Indien Ouest / West Indian ocean

Perche / Perch  
Suisse / Switzerland

### *Les pains / Breads*

---

Pain toast tressé brioché / Breaded brioche toast  
Suisse / Switzerland

Pain burger / Burger bun  
Suisse / Switzerland

Pavé rustique / Rustic loaf  
France

Pavé multi-céréals / Multigrain loaf  
France

Pain muesli lalos / Lalos muesli loaf  
France

Pain toast blanc / White toast  
U.E & Suisse / E.U Switzerland

Pain toast complet / Whole wheat toast  
U.E / E.U

Pizza  
Suisse / Switzerland

Nous sommes à votre entière disposition pour vous communiquer des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats de la carte.  
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.