

Champagne et effervescents / Sparkling wine

Laurent-Perrier brut (coupe)	20.-	Prosecco Doc Treviso (coupe)	10.-
Duval-Leroy Rosé			
Prestige 1 ^{er} cru (coupe)	24.-		

Vins au verre / Wine by the glass

Vins blancs / White wine

	dl	bouteille
Convergence « Domaine les Parcelles » 2017		
Laurent Villard, AOC Anières (Genève)	7.-	40.-
Kern Blanc « Domaine de la Mermière » 2017		
Christophe et Yves Batardon, AOC Soral (Genève)	9.-	55.-
Grillo, Roceno « Sibiliana » 2017		
IGP Sicile (Italie)	9.-	55.-

Vins rosés / Rosé wine

Gamay « Domaine des Curiades » 2016		
Dupraz et Fils, AOC Lully (Genève)	6.-	39.-
« Château la Tulipe Noire » 2017		
Domaine des Peirecèdes, AOC Côtes de Provence (France)	10.-	(150cl) 135.-

Vins rouges / Red wine

Gamay « Domaine des Curiades » 2016		
Dupraz et Fils, AOC Lully (Genève)	6.-	39.-
Pinot Noir « Premier cru » 2017		
Emilienne et Jean Hutin, AOC Dardagny (Genève)	7.-	46.-
Pigeoulet 2016		
Fred et Daniel Brunier, IGP Vaucluse (France)	9.-	55.-
Château Cadet, Caroline et Louis Mitjaville 2016		
Castillon Côtes de Bordeaux, AOC Bordeaux (France)	10.-	60.-

Cocktails

Aperol Spritz	18.-
Pimm's limonade	18.-
Mojito (classique ou fraise / <i>plain or strawberry</i>)	25.-
Ice Pommery Bellini, Rossini ou Mimosa	25.-
Bloody Mary	25.-
Negroni	25.-
Caipirinha	25.-
Moscow mule	25.-
Whisky sour	25.-
Doctor Stork (rhum havana, absinthe, soda, lime, grenadine)	25.-
Sierra Madre Sunrise (mescal, aperol, citron, angostura bitter, soda)	25.-

Cocktails sans alcool / *Non-alcoholic cocktail*

Cocktail fruité (orange, pamplemousse, framboise) <i>Fruit cocktail (orange, grapefruit, raspberry)</i>	9.-
Virgin Mojito (classique ou fraise / <i>plain or strawberry</i>)	12.-
Thé glacé maison / <i>Home-made ice tea</i>	10.-
Café glacé maison / <i>Home-made coffee</i>	10.-

Bières / *Beers*

Bières suisses / *Swiss beers*

Calvinus (blanche), Warteck Pic (blonde), Muraille Triple (blonde forte), La Meurtrière (noire)	10.-
--	------

Bières étrangères / *Foreign beers*

Heineken, Corona, Brooklyn East IPA	10.-
-------------------------------------	------

Bière sans alcool / *Non-alcoholic beer*

Feldschlösschen Lager	10.-
-----------------------	------

Minérales, jus de fruit et sodas / *Soft drink*

Eaux plates et gazeuses / *Still and sparkling water*

Evian ½, Henniez ½, Badoit ½, Perrier 33cl, S. Pellegrino ½ 8.-

Jus de fruits / *Fruit juice*

Ananas 33cl, pomme (gazéfié) 30cl, tomate 20cl
Pineapple 33cl, apple (sparkling) 30cl, tomato 20cl 8.-

Jus de fruits frais / *Fresh fruit juice*

Orange 33cl, Pamplemousse 33cl, Citron frais 10cl
Orange 33cl, Grapefruit 33cl, Fresh lemon 10cl 9.-

Sodas

Coca-Cola 33cl, Sinalco 30cl, S. Pellegrino bitter 10cl,
Schweppes 20cl, Sprite 33cl 8.-

Boissons chaudes / *Hot drink*

Cafés, chocolats / *Coffee, chocolate*

Expresso, café 7.-
Double expresso, Cappuccino, Latte macchiato 9.-
Chocolat, Ovomaltine 9.-
Chocolat maison 15.-

Infusions / *Herbal tea*

Camomille, Cynorrhodon, Menthe, Tilleul, Verveine
Camomile, Cynorrhodon, Mint, Lime-blossom, Verbena 8.-

Thés et infusions Sirocco / *Sirocco tea and herbal infusion*

Black Chai, Ceylon Sunrise, Gentle Blue, Ceylon Decaf, Purple Breeze,
Japanese Sencha, Green Jasmine, White Silver Needle, Moroccan Mint,
Rooibos Tangerine, Verbena, Camomile Orange Blossoms, Red Kiss 8.-

Viennoiseries / *Bakery*

La pièce / *Each* 2.-

Smoothies / Smoothie

Love

Betterave, pomme, poire

Beetroot, apple, pear

17.-

Boost

Pomme, carotte, gingembre

Apple, carrot, ginger

17.-

Green

Epinard, pomme verte et banane

Spinach, green apple and banana

17.-

Sunlight

Mangue, ananas et pomme

Mango, pineapple and apple

17.-

Glaces et milk-shakes / Ice cream and milk-shake

Glaces / Ice cream

Café, cannelle, caramel, chocolat, pistache, vanille, yoghurt

Caramel, chocolate, cinnamon, coffee, pistacchio, vanilla, yoghurt

la boule /a scoop

5.-

Sorbets / Sorbet

Ananas, banane, cacao, citron, coco, fraise, framboise,
mangue-passion, pamplemousse, poire

*Banana, cocoa, coconut, grapefruit, lemon, mango-passion,
pear, pineapple, raspberry, strawberry*

la boule /a scoop

5.-

Milk-shakes / Milk-shake

Chocolat, fraise ou vanille

Chocolate, strawberry or vanilla

17.-

Nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.
Our staff will be happy to inform you about the ingredients of our dishes and that can cause allergies or intolerances.

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / *Prices in Swiss francs, service and VAT included*

Petite restauration / Snacks

Potage de légumes de saison / <i>Seasonal vegetables soup</i>	17.-
Gaspacho andalou / <i>Andalous gaspacho</i>	18.-
Salade gourmande, légumes de saison, magret de canard fumé <i>Gourmet salad, seasonal vegetables, smoked duck breast</i>	29.-
Cœur de bœuf, burrata, roquette, pesto <i>“Coeur de boeuf” tomato, burrata, arugula, pesto</i>	28.-
Tarte fine de crottin de Chavignol au miel et romarin, mesclun paysan / <i>Fine tart of goat’s cheese, mixed salad</i>	26.-
Salade César au poulet / <i>Chicken Caesar salad</i>	29.-
Salade de quinoa, fèves, concombre, tomate, poivron et pignons de pin <i>Quinoa salad, beans, cucumber, tomato, pepper and pine nut</i>	25.-
Vitello tonnato / <i>Vitello tonnato</i>	31.-
Avocat-crevettes-pamplemousse / <i>Avocado-shrimp-grapefruit</i>	31.-
Omelette nature, fines herbes, jambon, champignons, tomate ou fromage <i>Plain omelette or with herbs, ham, mushrooms, tomato or cheese</i>	21.-
Saumon fumé d’Ecosse / <i>Scottish smoked salmon</i>	18.- / 34.-
Assiette de fromage et charcuterie (avec ou sans porc) <i>Cheese and raw meat (with or without pork) plate</i>	17.- / 32.-

Sandwiches et burgers / *Sandwich and burger*

Club sandwich (poulet ou saumon ou végétarien), pommes allumettes <i>Club sandwich (chicken or salmon or vegetarian), French fries</i>	32.-
Hamburger ou cheeseburger, pommes allumettes, mesclun <i>Hamburger or cheeseburger, French fries, mixed salad</i>	32.-

Les viandes et les poissons que nous servons sont : bœuf et veau de Suisse, porc et volaille de Suisse et de France, canard de France, saumon d’Ecosse, perche de Pologne.

The meat and fish we serve are : beef and veal from Switzerland, pork and poultry from Switzerland and France, duck from France, salmon from Scotland, perch from Poland.

Notre restaurant est fermé le samedi midi et le dimanche midi.

Notre carte de bar est servie au lobby et en terrasse de 11h à 23h.

Our restaurant is closed Saturday lunch and Sunday lunch.

Our bar menu is served in the lobby and on the terrace from 11am to 11pm.

Prix en francs suisses, service et TVA inclus / *Prices in Swiss francs, service and VAT included*

Petite restauration / Snacks

Pâtes et risotto / Pasta and risotto

Risotto de saison / <i>Seasonal risotto</i>	28.-
Penne, spaghetti, tagliatelle ou ravioles de Royan, sauce à choix <i>Penne, spaghetti, tagliatelle or Royan « ravioles », sauce of your choice</i>	24.-
<u>Sauces</u> : tomate, arrabiata, pesto, crème-parmesan, crème-volaille fumée <u>Sauces</u> : tomato, arrabiata, pesto, parmesan cream, smoked poultry-cream	

Suites / Main course

Filets de perche meunière / <i>Perch fillets meunière</i>	39.-
Dos de saumon à l'unilatérale / <i>Salmon unilateral</i>	33.-
Escalope de veau panée, tomate cerise, salade de roquette <i>Bread-crumbed veal escalope, cherry tomato, arugula salad</i>	41.-
Filet de boeuf grillé, beurre de tomate séchée, estragon et olives noires <i>Grilled beef fillet, sundried tomato, tarragon and black olive butter</i>	49.-
<u>Garniture à choix</u> : pommes allumettes, écrasée de pommes de terre à l'huile d'olive, riz basmati, bouquetière de légumes <u>Side dish of your choice</u> : French fries, smashed potatoes with olive oil, basmati rice, vegetables	

Desserts / Dessert

Moelleux au chocolat, crème anglaise, sorbet/glace au choix <i>Chocolate mellow cake, custard, sorbet/ice-cream of your choice</i>	14.-
Crème brûlée vanille, fruits frais, sorbet/glace au choix <i>Vanilla crème brûlée, fresh fruits, sorbet/ice-cream of your choice</i>	14.-
Salade de fruits frais, sorbet/glace au choix <i>Fresh fruit salad, sorbet/ice-cream of your choice</i>	14.-
Tarte aux pommes, crème d'amande, sorbet/glace au choix <i>Apple tart, almond cream, sorbet/ice-cream of your choice</i>	14.-
Cheesecake, sorbet/glace au choix <i>Cheesecake, sorbet/ice-cream of your choice</i>	14.-
Café gourmand / <i>Gourmet coffee</i>	14.-