

### Soupes & Entrées / Starters

Soupe De Poissons <i>Fish Soup</i>	14 Fr.	Poulpe À La Galicienne <i>Galician-Style Octopus</i>	26 Fr.
Salade Verte <i>Green Salad</i>	6.5 Fr.	Jambon Cru <i>Raw Ham</i>	26 Fr.
Potage De Légumes <i>Vegetable Soup</i>	8 Fr.	Crevettes À L'Ail <i>Garlic Shrimps</i>	23 Fr.
Salade Méealée <i>Mixed Salad</i>	9 Fr.	Assiette De Charcuterie <i>Charcuterie Plate (Sausages, Ham, Beef, Cheese)</i>	25 Fr.

### Omelettes

Omelette Nature (Frites Maison) <i>Plain Omelette (With Homemade Fries)</i>	14 Fr.	Omelette Jambon Et Fromage <i>Ham And Cheese Omelette</i>	18 Fr.
Omelette Au Jambon (Frites Maison) <i>Ham Omelette (With Homemade Fries)</i>	16 Fr.		

### Spécialités (\*Min 2 Pers)

Steak Tartare De Boeuf <i>Beef Tartare (Raw Minced Beef)</i>	34 Fr.	Croûte Au Fromage Avec Oeuf <i>Gratined Cheese On Bread With Fried Egg</i>	21 Fr.
Fondue Fromage Moitié-Moitié <i>Half-Half Cheese Fondue (Vachein, Gruyère)</i>	25 Fr.	Roesti Maison Au Lard <i>Homemade Roesti With Streaky Bacon</i>	21 Fr.
Émincé De Veau Zurichois* <i>Chipped Veal In A Creamy Mushroom Sauce*</i>	39 Fr.	Morue À Brás* <i>Salt Cod Portuguese Style</i>	32 Fr.
Fondue Aux Bolets* <i>Cheese Fondue With Boletus Mushrooms*</i>	27 Fr.	Paëlla Maison* (24H D'Avance) <i>Homemade Seafood Rice Spanish Style* (24 Hours In Advance)</i>	64 Fr.
Fondue Chinoise* <i>Beef Fondue Cooked In Broth*</i>	39 Fr.	Morue Au Four Avec Pommes De Terre <i>Salt Cod Baked In Oven With Potatoes</i>	32 Fr.

### Nos Viandes / Our Meat << Suisse >> <<Garniture au choix>> / <<Choice accompagnement>>

Entrecôte De Bœuf Grillée (220Gr.) <i>Grilled Sirloin Beef (220Gr.)</i>	32 Fr.	Steak De Boeuf Beurre <<3 Rois>> <i>Grilled Beef Steak With Herbal Butter Sauce</i>	29 Fr.
Entrecôte De Bœuf Au Poivre Vert <i>Sirloin Beef With Green Pepper Sauce</i>	37 Fr.	Filet De Poulet Aux Champignons <i>Chicken Fillet With Mushrooms Sauce</i>	26 Fr.
Steak De Boeuf Grillé <i>Grilled Beef Steak</i>	25 Fr.	Filet Mignon De Porc Au Poivre Vert <i>Pork Tenderloin With Green Pepper Sauce</i>	29 Fr.
Entrecôte De Bœuf Champignons <i>Sirloin Beef With Mushrooms Sauce</i>	37 Fr.	Escalope De Veau Viennoise* <i>Breaded Veal Cutlet (Wiener Schitzel)</i>	39 Fr.

### Nos Poissons / Our Fish

Filet De Perches <i>Perch Fillet</i>	33 Fr.	Cuisses De Grenouilles* <i>Frog Legs</i>	35 Fr.
Poulpe À La Galicienne <i>Galician Style Octopus</i>	32 Fr.	Crevettes À L'Ail* <i>Garlic Shrimps</i>	39 Fr.
Dorade Grillée <i>Grilled Sea Bream</i>	27 Fr.	Calamars Grillés À L'Ail <i>Grilled Calamari With Garlic</i>	28 Fr.

### Pâtes / Pasta

Spaghetti À La Carbonara <i>Spaghetti Carbonara With Streaky Bacon, Egg And Cream Sauce</i>	22 Fr.	Spaghetti Aux Crevettes Et Tomates <i>Spaghetti With Shrimp And Tomatoes</i>	28 Fr.
Spaghetti Aux Fruits De Mer* <i>Seafood Spaghetti</i>	27 Fr.	Tagliatelles Aux Bolets <i>Tagliatelle Cooked With Boletus Mushrooms Sauce</i>	26 Fr.

**Salade Gourmandes / Gourmet Salads**

Salade De Chèvre Chaud <i>Warm Goat Cheese Salad</i>	21 Fr.	Salade De Foi De Volaille <i>Chicken Liver Salad</i>	21 Fr.
Salade De Poulet <i>Chicken Salad</i>	23 Fr.	Salade Paysanne <i>Peasant Salad</i>	21 Fr.
Salade Nicoise <i>Nicoise Salad</i>	21 Fr.	Salade De Poulpe <i>Octopus Salad</i>	28 Fr.

**Desserts Maison / House Made Desserts**

Tiramisu <i>Coffee-Flavoured Mascarpone Dessert</i>	9.5 Fr.	Panna Cotta au Coulis De Fruits Rouges <i>Panna Cotta with Red Fruit Coulis</i>	8 Fr.
Crème Brûlée	8 Fr.	Tarte Tatin - Avec Boule De Glace Vanille <i>Tarte Tatin - With Scoop Of Vanilla Ice Cream</i>	9 Fr.
Flan Au caramel <i>Caramel Custard Cream</i>	7 Fr.	Cerises Au Kirsch <i>Kirsch Cherries</i>	10 Fr.
Soufflé Glacé Au Limoncello <i>Ice-Cold Soufflé With Limoncello</i>	8.5 Fr.	Salade De Fruits Fraîche (En Saison) <i>Fresh Fruit Salad (In Season)</i>	9 Fr.

## ***Vins en bouteille 75cl / Bottles of Wine 75cl***

### ***Vins Blanc / White Wines***

Chardonnay la Nomade A.O.C	<i>Genève, Suisse</i>	<i>42 Fr.</i>
Epesses Chanaz Dessus A.O.C	<i>Vaud, Suisse</i>	<i>44 Fr.</i>
Fendant du Valais	<i>Suisse</i>	<i>43 Fr.</i>
Albariño	<i>Espagne</i>	<i>40 Fr.</i>

### ***Vinho Verde Blanc***

Quinta Aveleda sec D.O.C	<i>Portugal</i>	<i>34 Fr.</i>
Casal Garcia	<i>Portugal</i>	<i>32 Fr.</i>
Muralhas		<i>38 Fr.</i>

### ***Vins Rosé / Rose Wines***

Œil-de-Perdrix de Genève	<i>Suisse</i>	<i>42 Fr.</i>
Œil-de-Perdrix Neuchâtel	<i>Suisse</i>	<i>53 Fr.</i>
Carte Noir A.O.C, Côtes de Provence	<i>France</i>	<i>40 Fr.</i>
Torres de Casta	<i>Espagne</i>	<i>40 Fr.</i>
Rosé Mateus pétillant	<i>Portugal</i>	<i>32 Fr.</i>
Plexux pétillant	<i>Portugal</i>	<i>32 Fr.</i>

### ***Vins Rouge / Red Wines***

Pinot noir Genève Les Perrières , 2020/21	<i>Suisse</i>	<i>42 Fr.</i>
Gamaret de Genève Les Perrières , 2020/21	<i>Suisse</i>	<i>43 Fr.</i>
Gamaret de Genève Cave des Rothis , 2020/21	<i>Suisse</i>	<i>43 Fr.</i>
Beronia Rioja Reserva, 2016/17	<i>Espagne</i>	<i>52 Fr.</i>
Vinha da defesa herdade do Esporão (Alentejano), 2019/20	<i>Portugal</i>	<i>52 Fr.</i>
Passa Douro, 2018/19	<i>Portugal</i>	<i>53 Fr.</i>
Bajancas Douro, 2019	<i>Portugal</i>	<i>54 Fr.</i>
Bafarela Douro Reserva, 2019	<i>Portugal</i>	<i>58 Fr.</i>
Ventozelo Douro Reserva, 2019/20	<i>Portugal</i>	<i>52 Fr.</i>
Bouteille de vin du Mois Douro	<i>Portugal</i>	<i>39 Fr.</i>

### ***Vins Ouverts / Wines by the Glass***

#### ***Vins Rouge / Red Wines***

		<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Gamay de Genève	<i>Suisse</i>	4 Fr.	8 Fr.	12 Fr.	20 Fr.
Goron du Valais	<i>Suisse</i>	4.2 Fr.	8.4 Fr.	12.6 Fr.	21 Fr.
Côte-du-Rhône	<i>France</i>	4 Fr.	8 Fr.	12 Fr.	20 Fr.
Rioja	<i>Espagne</i>	5.5 Fr.	11 Fr.	16.5 Fr.	27.5 Fr.
Vin du Douro	<i>Portugal</i>	5.5 Fr.	11 Fr.	16.5 Fr.	27.5 Fr.

#### ***Vins Blanc / White Wines***

		<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Chasselas de Genève	<i>Suisse</i>	4 Fr.	8 Fr.	12 Fr.	20 Fr.
Vaudois	<i>Suisse</i>	4.2 Fr.	8.4 Fr.	12.6 Fr.	21 Fr.
Albarino	<i>Espagne</i>	5.5 Fr.	11 Fr.	16.5 Fr.	27.5 Fr.

#### ***Vins Rosé / Rose Wines***

		<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
Gamay de Genève	<i>Suisse</i>	4 Fr.	8 Fr.	12 Fr.	20 Fr.
Rosé d'Espagne	<i>Espagne</i>	5.5 Fr.	11 Fr.	16.5 Fr.	27.5 Fr.
Mateus	<i>Portugal</i>	4 Fr.	8 Fr.	12 Fr.	20 Fr.
Rosé de Goron (VS)	<i>Suisse</i>	4.2 Fr.	8.4 Fr.	12.6 Fr.	21 Fr.

**Aperitif:**

Kir	10cl	5.5 Fr.
Porto, rouge ou blanc	4cl	5.5 Fr.
Martini - rouge ou blanc	4cl	7 Fr.
Cynar - Suze - Appenzeller	4cl	7 Fr.
Campari	4cl	7 Fr.
1/2 Ricard - Pastis	2cl	3.8 Fr.
Ricard - Pastis	4cl	7.5 Fr.
Gin	4cl	11 Fr.
Rhum - Whisky	4cl	11 Fr.
Vodka	4cl	11 Fr.

**Spiritueux:**

Martel	4cl	11 Fr.
Armagnacs - Calvados	4cl	11 Fr.
Cognacs - Armagnacs V.S.O.P	4cl	14 Fr.
Vieille prune	4cl	11 Fr.
Eau de vie de poire - Eau de vie	4cl	9 Fr.
Kirsch - Pomme - Pruneau	4cl	8 Fr.
Grappa	4cl	8 Fr.
Small Whisky	2cl	9 Fr.
Whisky	4cl	11 Fr.
Whisky 8 à 12 ans d'âge	4cl	14 Fr.
Vodka - Gin - Rhum	4cl	11 Fr.
Téquila	4cl	9.5 Fr.

**Liqueurs:**

Limoncello, Manzanita	4cl	8 Fr.
Fernet blanca	4cl	8 Fr.
Marie Brizard - Williamine	4cl	8.5 Fr.
Cointreau-Grand Marinier-Baile	4cl	8.5 Fr.
Malibu et Liqueurs divers	4cl	8.5 Fr.
Liqueur Beirão	4cl	8 Fr.
Liqueur 43	4cl	8.5 Fr.
Chartreuse	4cl	14 Fr.

**Divers au verre:**

Parisien nature	30cl	4.6 Fr.
Thé froid Sprite	20cl	3.6 Fr.
Thé froid Sprite	30cl	4.6 Fr.
Sirops	30cl	3.5 Fr.

**Bières / Beers**

Galopin	2dl	3.7 Fr.
Pression	2.5dl	4 Fr.
Cannette	5dl	8 Fr.
Super bock	2.5dl	3.7 Fr.
Bière sans alcool	3.3dl	5 Fr.
Cidre	4.9dl	8 Fr.

**Boissons en bouteille:**

Eau plate - Arkina	33cl	4.2 Fr.
Eau gazeuse - Arkina	33cl	4.2 Fr.
Eau plate - Arkina	50cl	5.2 Fr.
Eau gazeuse - Arkina	50cl	5.2 Fr.
Coca zéro	33cl	5 Fr.
Coca-cola	33cl	5 Fr.
Fanta	33cl	5 Fr.
Sinalco	33cl	5 Fr.
Schwepps	19cl	5 Fr.
Jus de pommes	33cl	5 Fr.
Jus de fruits - nectar	20cl	5 Fr.
Sanbittèr	100ml	5 Fr.

**Boissons au choix sans alcool au verre:**

Lait grenadine	30cl	4.2 Fr.
Lait froid	20cl	3.5 Fr.
Jus d'orange - nectar	20cl	3.5 Fr.
Eau minérale naturelle ou gazeuse	20cl	3.5 Fr.
Coca-cola - Ice Tea - Sprite	50cl	6.5 Fr.

**Boisson chaude:**

Lait	20cl	3.2 Fr.
Café	-	3.8 Fr.
Renversé	-	4.5 Fr.
Capuccino	-	5 Fr.
Thé - infusion	-	3.8 Fr.
Chocolat (ovomaltine)	20cl	4.8 Fr.
Grog rhum	2.5cl	9.5 Fr.
Café arrosé	2cl	8.5 Fr.