

CARTE SOIR

Notre pain est fait maison, au levain de seigle et à la farine de blé du domaine de la Mermière, Soral, Genève

On trinque, on grignote dès 18h

Olives vertes giganti	6
Hummus de poivrons, grisini	9
Sélection de trois fromages suisses au lait cru, <i>Maison Bruand, Genève</i>	17
Nos salaisons suisses: Magret de canard maison fumé, Bœuf séché, coppa	20

A votre rythme dès 19h

Croquette de canard, carottes	15
Aubergine, ricotta <i>Casa Mozzarella Genève</i> , perle de basilic	18
Sériole, amande, pomme verte	22

Millefeuille pomme de terre, herbes	12
Riz, pastèque marinée, algues	15
Courgette, sauce yaourt et tahini	20
Os à moelle, gremolata <i>1pc/2pcs</i>	14/25
Ris de veau, pêche, radis	27
Maigre de ligne <i>FR</i>	18.-/100gr
Entrecôte de bœuf <i>CH 350gr</i>	50
Côte de bœuf <i>CH maturée 35 jours 800gr</i>	115

Nos légumes viennent, autant que possible, du potager de Gaïa, à Hermance, Genève

Desserts

Cerise <i>CH</i> et amande	14
Abricot <i>CH</i> , basilic et noisettes	14
Sorbet maison à la poire	6

Allergies : merci de nous en informer

Prix : CHF, TTC