

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
Fromage de chèvre, toast de focaccia de <i>La Boulangerie Des Grottes, Genève</i>	11
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
Maquereau, concombre, citron	20

Riz croustillant, kimchi maison	12
Millefeuille pomme de terre, mayo herbes	12
Courgette, sauce yaourt et tahini	20
Fenouil, amande et anis	20
Os à moelle, gremolata <i>1pc/2pcs</i>	14/25
Porc <i>CH</i> , patate douce, cacahuète	29
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