



RESTAURANT



ENTRÉES

Salade mêlée du jour 	9 CHF	Gaspacho de melon billes de mozzarella, croûtons, pesto basilic	13 CHF
Burrata di bufala tomates anciennes, pesto rosso	14 CHF	Tartare de bœuf à l'italienne parmesan, câpres, roquette, tomates séchées, basilic, toasts	16 CHF
Tartare aux deux saumons mangue, avocat, toasts	16 CHF	Salade César poulet, oeufs, croûtons, parmesan, tomates cerises	16 CHF

PLATS

Magret de canard gastrique framboise, mousseline de carottes au curcuma, pommes de terre grenailles, ail, persil	39 CHF	Tataki de thon saku salade de chou blanc au soja, sésame, frites de patate douce	34 CHF
Bavette de bœuf sauce chimichurri, pommes Anna, haricots verts	37 CHF	Poitrine de porc de Jussy confite polenta crémeuse au parmesan, légumes de saison	31 CHF
Pâtes du chef selon l'inspiration du chef (et de son humeur)	24 CHF	Tartare de bœuf à l'italienne parmesan, câpres, roquette, tomates séchées, basilic, toasts, frites, salade	30 CHF
Crée du jour poisson frais selon arrivage	35 CHF	Salade César poulet, oeufs, croûtons, parmesan, tomates cerises	29 CHF
Nouilles de riz   tofu grillé GRTA, légumes sautés à l'huile de sésame, sauce curry au lait de coco ou satay	24 CHF	Burger de l'Île bœuf, gruyère AOP, salade, oignon, tomate, mayonnaise à la brisure de truffe, frites, salade	27 CHF
Pulled beef burger effiloché de boeuf, cheddar, oignon confit, salade, tomate, jalapeños, frites, salade	26 CHF	Cheeseburger de l'Île bœuf, cheddar, salade, oignon, tomate, ketchup, moutarde, frites, salade Supplément bacon	25 CHF + 3 CHF
Tartare aux deux saumons mangue, avocat, toasts, frites, salade	28 CHF	Green burger  darphin de patate douce, salade, chou rouge, tomate, mayonnaise wasabi, frites, salade	25 CHF
Plat du jour gourmand uniquement pendant le service du midi	22 CHF	Fish burger cabillaud pané, salade, oignons, tomates, cheddar, sauce tartare, frites, salade	25 CHF
Plat du jour quiche du chef, salade	14 CHF		

Toutes nos salades, tomates proviennent de Genève. Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF), TVA incluse (8.1%). Taux de conversion : 0.90 CHF = 1 €. Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel.
Nous privilégions autant que possible les produits genevois.  : végétarien  : épicé
Tofu : Genève | Bœuf : Suisse/France | Porc : Suisse | Poulet : Suisse/France | Cabillaud : Malaisie | Thon : Vietnam | Saumon : Écosse | Fromages : Suisse/France | Pain : Suisse/France



RESTAURANT

DESSERTS

Soupe de fraise, basilic et boule de glace au yaourt
11 CHF

Cheesecake framboise et coulis exotique
14 CHF

Tropézienne à la framboise et crème mousseline légère
12 CHF

Paris-Palermes et coulis chocolat
13 CHF

Clafoutis aux fruits
9 CHF

Café, Thé gourmand (sélection de mini-desserts)
12 CHF

Prosecco gourmand
16 CHF



GLACES



Envie de fraîcheur ?

N'hésitez pas à demander notre carte des glaces



NOS VINS



Vins Blancs :

	10 CL	70 CL
Aligoté, Lully Genève AOC, Domaine des Curiades, 2024/25	CHF 7	CHF 42
Sauvignon blanc fût de chêne, Genève AOC, Clémence, 2024/25	CHF 8	CHF 55
Pinot Grigio, Villa Borghetti, 2025	CHF 8	CHF 55
Chasselas, VdP, Domaine la Capitaine à Begnins, 2024/25	CHF 7,50	CHF 49
Chardonnay, VdP des Coteaux de l'Ardèche, Louis Latour, 2024/25	CHF 7,50	CHF 49
102, Lully, vin nature, Mermoud, 2023/24	CHF 8	CHF 55
Symphonie, Côtes de Provence AOC, Château Sainte Marguerite, 2024/25	CHF 10	CHF 65

Vins Rosés :

Pink!, Lully Genève AOC, Domaine des Curiades, 2024/25	CHF 7	CHF 39
Symphonie, Côtes de Provence AOC, Château Sainte Marguerite, 2024/25	CHF 10	CHF 65

Vins Rouges :

Gamaret fût de chêne, Lully Genève AOC, Domaine des Curiades, 2023/24	CHF 8,50	CHF 59
Gamay vieilles vignes, Genève AOC, Les Gondettes, 2023/24	CHF 7	CHF 39
Equinoxe, assemblage rouge, La Côte AOC, Domaine la Capitaine à Begnins, 2022/23	CHF 8,50	CHF 59
Origine, Crozes-Hermitage AOC, Domaine des Remizières, 2024/25	CHF 8,50	CHF 57
Château Jalousie Beaulieu, Bordeaux Supérieur AOC, 2021	CHF 7,50	CHF 44
Cuvée Noémie, Lully, vin nature, Mermoud, 2024/25	CHF 9	CHF 59



NOTRE CAVE



Vins Blancs :

	70 CL
Chardonnay, Lully Genève AOC, Domaine des Curiades, 2024/25	CHF 49
Petite Arvine Les Perlines, Valais AOC, Gilliard, 2024/25	CHF 65
Sancerre AOC, Domaine des Terres Blanches, 2024	CHF 68
Chablis AOC, Domaine Clotilde Davenne, 2023/24	CHF 69
Pouilly-Fumé AOC, Michel Redde, 2025	CHF 68
Fantastique, Côtes de Provence AOC Cru Classé, Château Sainte Marguerite, 2024/25	CHF 87
Grillo Vitese, Sicilia DOC, Colomba Bianca, 2022	CHF 44

Vins Rosés :

Fantastique, Côtes de Provence AOC Cru Classé, Château Sainte Marguerite, 2024/25	CHF 83
---	--------

Vins Rouges :

Pinot noir vieilles vignes, Genève AOC, Les Gondettes, 2023/24	CHF 62
Cornalin Les Perlines, Valais AOC, Gilliard, 2022	CHF 69
Merlot, Tessin DOC, Passo di Tambo, 2023	CHF 65
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Geantet-Pansiot, 2023	CHF 79
Cuvée Classique, Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine Saint-Préfert, 2016	CHF 99
La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc AOC, 2016	CHF 79
Goulée by Cos d'Estournel, Médoc AOC, 2017	CHF 79
Château Petit-Figeac, Saint-Émilion Grand Cru AOC, 2015	CHF 169
Barolo DOCG, Enzo Bartoli, 2021	CHF 83



**Envie de découvrir un vin genevois de saison surprenant et issu de cépages rares ?
N'hésitez pas à demander notre coup de cœur du Domaine des Dix Vins !**



	10 CL	70 CL
Vins Blancs : Domaine des Dix Vins, Raphaël Piuz Hermance, Genève (cépages rares)	CHF 13	CHF 56
Vins Rouges : Domaine des Dix Vins, Raphaël Piuz Hermance, Genève (cépages rares)	CHF 14	CHF 56

*Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF), TVA incluse (8.1%). Taux de conversion : 0.90 CHF = 1 €
Pour toute information concernant les allergies, veuillez vous adresser à notre personnel.*

LES CHAMPAGNES



Perrier-Jouët Grand Brut 12.5° (10cl)	18.-
Perrier-Jouët Grand Brut 12.5° (70cl)	125.-
Perrier-Jouët Blason Rosé 12° (70cl)	160.-
Perrier-Jouët Blanc de Blancs 12° (70cl)	180.-
Belle Époque Brut 2015 12.5° (70cl)	270.-
Belle Époque Rosé 2013 12.5° (70cl)	340.-
Belle Époque Blanc de Blancs 2006 12.5° (70cl)	590.-

LES BIÈRES

Bières bouteilles

Corona - 4.5% (35.5 cl)	8.-
La Pause - 0.0% (33 cl)	8.-

Bières pression

GoldSprint Blonde - 4.8% (3 dl)	6.-
GoldSprint Blonde - 4.8% (5 dl)	9.-
Start Blanche - 5% (3 dl)	6.-
Start Blanche - 5% (5 dl)	9.-
Orion IPA - 5.5% (3 dl)	6.-
Orion IPA - 5.5% (5 dl)	9.-

LES COCKTAILS

Mojito	17.-
Cosmopolitan	17.-
Daiquiri	17.-
Moscow Mule	17.-
Geneva Mule	20.-
London Mule	17.-
Margarita	17.-
Caipirinha	17.-
Cuba Libre	17.-
Piña Colada	17.-
Amaretto Sour	17.-
Malfy Rosa	17.-
Old Fashioned	17.-
Sex On The Beach	17.-
Mai Tai	17.-
Porn Star	17.-
Negroni	17.-
Espresso Martini	17.-
Bloody Mary	17.-
Dark'n Stormy	17.-

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.-
Espresso	4.-
Ristretto	4.-
Renversé	4.-
Cappuccino	5.-
Latte macchiato	7.-
Thé	4.50.-
Tisanes	4.50.-

LES DIGESTIFS

Amaretto Disaronno 28°	12.-
Chambord 16.5°	12.-
Malibu 21°	12.-
Cointreau 40°	12.-
Drambuie 40°	12.-
Frangelico 20°	12.-
Kahlúa Coffee Liqueur 20°	12.-
Baileys Irish Cream 17°	12.-
Ramazzotti Crema Cappuccino 17°	12.-
Limoncello 30°	12.-
Ramazzotti Sambuca 38°	12.-
Williamine 43°	14.-
Grappa Bottega Morbida 38°	16.-
Pisco Huamani 40°	16.-
Chartreuse Verte 55°	18.-
Martell VSOP 40°	18.-
Martell Cordon Bleu X.O. 40°	35.-

LES APÉRITIFS

Aperol Spritz	14.-
Hugo	14.-
Campari	12.-
Suze	12.-
Aperol	12.-
St-Germain	12.-
Ricard	12.-
Coupe de Prosecco (12cl)	13.-

LES SOFTS

Verre de Lait (25cl)	4.-
Sirop (25cl)	4.-
Coca Cola (33 cl)	5.-
Coca Cola Zéro (33 cl)	5.-
Fanta (33 cl)	5.-
Sprite (33 cl)	5.-
Three Cents Ginger Beer (20 cl)	6.-
Three Cents Pineapple (20 cl)	6.-
Three Cents Pink Grapefruit (20 cl)	6.-
Three Cents Cherry (20 cl)	6.-
Three Cents Dry Tonic (20 cl)	6.-
Three Cents Lemon Tonic (20 cl)	6.-
Valser Plate (50 cl)	5.-
Valser Plate (75 cl)	9.-
Valser Pétillante (50 cl)	5.-
Valser Pétillante (75 cl)	9.-
Granini (20 cl) (Orange, Ananas)	5.-
Granini (20 cl) (Pêche, Tomate)	5.-

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF),
TVA incluse (8.1%). Taux de conversion : 0.90 CHF = 1 €

Pour toute information concernant les allergènes,
veuillez vous adresser à notre personnel.