



# RESTAURANT





HALLES DE LILLE  
H | I  
BRASSERIE



# RESTAURANT



## ENTRÉE

Salade mêlée du jour 	9 CHF	Tartare de Bœuf	15 CHF
Vinaigrette, noix		Cornichons, câpres, échalotes	
Salade César	15 CHF	Carpaccio de saumon fumé	17 CHF
Poulet pané, salade romaine, croûtons		Croustillant à l'ail, mayonnaise au wasabi, fruits	
Œufs Meurette	13 CHF	Soupe à l'oignon gratinée 	13 CHF
Sauce Meurette, oignons grelots, lard, croûtons		Foie gras ou Gruyère AOP	



## PLAT

Blanquette de veau façon grand-mère	28 CHF	Pavé d'espadon	32 CHF
Champignons, carottes confites, riz blanc basmati		Sauce chimichurri aux agrumes, ail noir, légumes, riz	
Carré de Cochon confit	29 CHF	Tartare de Bœuf	29 CHF
Cochon de Jussy GRТА, purée, légumes, jus court		Cornichons, câpres, échalotes, frites	
Pavé de Bœuf	35 CHF	Burger de l'Île	26 CHF
Sauce vigneronne, purée, légumes		Bœuf, gruyère AOP, pain, salade, oignons, tomates, mayonnaise à l'huile d'arôme de truffe, frites	
Criée du Jour	35 CHF	Cheeseburger de l'Île	24 CHF
Poisson frais selon arrivage		Bœuf, pain, cheddar, salade, ketchup, moutarde, frites	
Nouilles de riz  	22 CHF	Le Green Burger 	23 CHF
Tofu, sauce curry rouge, légumes		Darphin de patate douce, pain, salade, frites	
Plat du Jour	14 CHF	Pâtes du Chef	23 CHF
Tarte du chef		selon l'inspiration du chef (et de la météo)	
Tomme de Rougemont du Pays-d'Enhaut, AOP	26 CHF	Salade César	26 CHF
Pommes de terre sautées, huile d'arôme de truffe, salade		Poulet pané, salade romaine, croûtons	

## GARNITURES

Purée du moment - Légumes confits - Gratin dauphinois - Riz pilaf - Frites

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  
Bœuf : Suisse | Porc : Suisse | Poulet : Genève/France | Truite : France | Fromages : Suisse/France



# RESTAURANT



## FROMAGES

Assortiment de fromages suisses AOP régionaux,  
artisanaux selon arrivage de la semaine

**12 CHF**

NOTRE PARTENAIRE LOCAL



## DESSERTS

Gâteau au chocolat, sa chantilly (*gluten free*)

**9 CHF**

Compote de fruits façon grand-mère

**8 CHF**

Tartelette des Halles de l'Île

**9 CHF**

Tiramisu pistache

**9 CHF**

Café **ou** Thé gourmand (sélection de mini-desserts)

**12 CHF**



## NOS VINS

	10 CL	70 CL
<b>Vins Blancs</b>		
Aligoté Lully, Genève AOC Domaine des Curiades 2023	CHF 7	CHF 42
Sauvignon blanc fût chêne Genève AOC Clémence 2023	CHF 8	CHF 55
Chasselas VdP Domaine la Capitaine à Begnins 2023	CHF 7,50	CHF 49
Ardèche Chardonnay VDP des Coteaux de l'Ardèche Louis Latour 2021/22	CHF 7	CHF 44
102 Lully, Vin Nature, Mermoud 2023	CHF 8	CHF 55
<b>Vins Rosés</b>		
Pink! Lully, Genève AOC Domaine des Curiades 2023	CHF 7	CHF 39
Côtes de Provence AOC Symphonie Château Sainte Marguerite 2023	CHF 10	CHF 65
<b>Vins Rouges</b>		
Gamaret fût de chêne Lully, Genève AOC Domaine des Curiades 2022	CHF 8,50	CHF 59
Gamay vieilles vignes Genève AOC Les Gondettes 2023	CHF 7	CHF 39
Assemblage rouge Begnins Equinoxe Domaine la Capitaine AOC La Côte 2022	CHF 8,50	CHF 59
Crozes-Hermitage AOC Origine Domaine des Remizières 2023	CHF 8,50	CHF 57
Château Jalousie Beaulieu Bordeaux Supérieur AOC 2019	CHF 7,50	CHF 44
Cuvée Noémie, Lully, Vin Nature, Mermoud 2022	CHF 9	CHF 59

## NOTRE CAVE

<b>Vins Blancs :</b>	70 CL
Chardonnay Lully, Genève AOC Domaine des Curiades 2023	CHF 49
Petite Arvine Valais AOC Les Perlines Gilliard 2023	CHF 65
Sancerre AOC Robinet 2023	CHF 65
Chablis AOC Simonnet-Febvre 2022	CHF 62
Côtes de Provence Cru Classé Château Sainte Marguerite Fantastique 2022	CHF 87
Pinot Grigio Collio DOC Livon 2023	CHF 65
Grillo Sicilia IGT Vitese Colomba Bianca 2022	CHF 44
<b>Vins Rosés :</b>	
Côtes de Provence Cru Classé Château Sainte Marguerite Fantastique 2022	CHF 83
<b>Vins Rouges :</b>	
Pinot noir Vieilles Vignes Genève AOC Les Gondettes 2022	CHF 62
Cornalin Valais AOC Les Perlines Gilliard 2022	CHF 69
Merlot Tessin DOC Passo di Tambo 2023	CHF 65
Hautes Côtes de Beaune AOC Moillard-Grivot 2020	CHF 79
Châteauneuf-du-Pape AOC Domaine Saint-Préfert Cuvée Classique 2016	CHF 99
La Demoiselle de Sociando Mallet AOC Haut Médoc 2016	CHF 79
La Goulée By Cos D'Estournel AOC Saint Estèphe 2017	CHF 79
Château Petit-Figeac AOC Saint Emilion 2015	CHF 169
Barbera d'Asti Superiore DOC Bricco della Volpettona 2020	CHF 69
Nero d'Avola Sicilia DOC Principe di Granatey Colomba Bianca 2023	CHF 39

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.

## LES CHAMPAGNES



Perrier-Jouët Grand Brut 12.5° (10cl)	16.-
Perrier-Jouët Grand Brut 12.5° (70cl)	120.-
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.-
Rekord - 5.0% (33 cl)	8.-
Taifun - 4.4% (35.5 cl)	8.-
La Pause - 0.0% (33 cl)	6.-

### 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	16.-
Cosmopolitain	16.-
Daiquiri	16.-
Moscow Mule	16.-
Geneva Mule	20.-
London Mule	16.-
Margarita	16.-
Caipirinha	16.-
Cuba Libre	16.-
Piña Colada	16.-
Amaretto Sour	16.-
Malfy Rosa	16.-
Old Fashioned	16.-
Sex On The Beach	16.-
Mai Tai	16.-
Porn Star	16.-
Negroni	16.-
Espresso Martini	16.-
Bloody Mary	16.-
Dark'n Stormy	16.-

## LES BOISSONS CHAUDS

Café	3.50.-
Espresso	3.50.-
Ristretto	3.50.-
Renversé	4.00.-
Cappuccino	4.00.-
Latte macchiato	4.50.-
Thé	4.-
Tisanes	4.-

## LES DIGESTIFS

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

## LES APÉRITIFS

Aperol Spritz	13.-
Hugo	13.-
Campari	12.-
Suze	12.-
Aperol	12.-
St-Germain	12.-
Ricard	12.-

## LES SOFTS

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 Three Cents (20 cl)	6.-
Three Cents Pink Grapefruit Three Cents (20 cl)	6.-
Three Cents Cherry Three Cents (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 (50cl)	5.-
Valser Pétillante (75cl)	9.-
Granini (20 cl) (Orange, Ananas)	5.-
Granini (20 cl) (Pêche, Tomate)	4.-

## LES BOISSONS POUR ENFANTS

Granini Orange, Ananas, Pêche, Tomate (20cl)	4.-
Verre de Lait (20cl)	4.-

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.