



RESTAURANT



HALLES DE LILLE
HI
BRASSERIE



RESTAURANT



ENTRÉES

Salade Mêlée du Jour 	9 CHF	Crème de Petits Pois mentholée émiettée de chèvre, pickles printaniers	13 CHF
Œuf Mimosa sur ses poireaux vinaigrette	14 CHF	Tartare de Bœuf toasts	16 CHF
Carpaccio truite du Jura façon gravelax crème ciboulette, gel agrumes, radis croquant	16 CHF	Salade du Marché au Chèvre chaud en cromesquis vinaigrette au miel	16 CHF

PLATS

Souris d'Agneau jus de cuisson réduit, polenta crémeuse, légumes de saison	39 CHF	Tataki d'Espadon sauce vierge agrumes-coriandre, mousseline de patate douce, salade de fenouil et graines de sésame	34 CHF
Pavé de Bœuf pommes Anna, beurre paprika fumé, jardinière de légumes	37 CHF	Carré de Cochon confit mousseline de pommes de terre, légumes de saison, jus corsé à l'anis étoilé	31 CHF
Pâtes du Chef <i>selon l'inspiration du chef (et de son humeur)</i>	24 CHF	Tartare de Bœuf frites de pomme de terre maison au cajun, salade	30 CHF
Criée du Jour poisson frais selon arrivage	35 CHF	Pulled Beef Burger effiloché de boeuf, cheddar, oignon confit, salade, tomate, jalapeños, frites, salade	26 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
Salade du Marché au Chèvre chaud en cromesquis vinaigrette au miel	29 CHF	Cheeseburger de l'Île bœuf, cheddar, salade, oignon, tomate, ketchup, moutarde, frites, salade <i>Supplément bacon</i>	25 CHF + 3 CHF
Tomme de Rougemont du Pays- d'Enhaut, AOP pommes de terre grenailles aux brisures de truffes, salade	28 CHF	Le Green Burger 	25 CHF
Plat du Jour Gourmand <i>uniquement pendant le service du midi</i>	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 | Porc : Suisse | Poulet : Genève/France | Cabillaud : Malaisie | Saumon : Norvège | Fromages : Suisse/France | Pain : Suisse/France

RESTAURANT

FROMAGES

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

14 CHF

NOTRE PARTENAIRE LOCAL



DESSERTS

Coulant chocolat, crème montée citron, noisette caramélisée, glace vanille

11 CHF

Choux craquelin, crème montée pistache, coulis chocolat

14 CHF

Riz au lait crémeux, caramel beurre salé

12 CHF

Crème brûlée à la vanille de Madagascar

13 CHF

Tarte des Halles de l'Île

9 CHF

Tarte au citron meringuée déstructurée

13 CHF

Café, Thé gourmand (sélection de mini-desserts)

12 CHF

Prosecco gourmand

16 CHF



NOS VINS

Vins Blancs

	10 CL	70 CL
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 7,50	CHF 49
102 Lully, Vin Nature, Mermoud 2023	CHF 8	CHF 55

Vins Rosés

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

Vins Rouges

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

Vins Blancs :

	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

Vins Rosés :

Côtes de Provence Cru Classé Château Sainte Marguerite Fantastique 2024	CHF 83
---	--------

Vins Rouges :

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)	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.-
Rekord - 5.0% (33 cl)	8.-
La Pause - 0.0% (33 cl)	7.-

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.-
Cosmopolitain	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	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 Huamani 40°	16.-
Chartreuse Verte 40°	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 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)	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.

COMMENTAIRES ET RÉCLAMATIONS

Si quelque chose devait mal se passer lors de votre passage aux Halles de l'Île, nous vous serions reconnaissants de nous le transmettre ici et maintenant. Vous nous donnerez ainsi la possibilité de tenir compte de votre critique et de faire le nécessaire pour vous satisfaire et continuer à vous compter parmi nos clients.

*Nous ne prendrons plus aucune position en ce qui concerne des réclamations ultérieures et publiques (réseaux sociaux). - **Merci***

COMPLAINTS

If something went wrong during your visit to Halles de l'Île, please let us know directly. This will allow us to take your feedback into account and take the necessary steps to ensure your satisfaction, so that we can continue to count you among our guests.

*We will not respond to complaints made publicly on social media. - **Thank you***

REKLAMATIONEN

Sollte während Ihres Besuchs in den Halles de l'Île etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit verlaufen, lassen Sie es uns bitte sofort wissen. So können wir Ihre Kritik berücksichtigen und die notwendigen Maßnahmen ergreifen, um Ihre Zufriedenheit sicherzustellen und Sie weiterhin als Gast begrüßen zu dürfen.

*Wir äußern uns nicht zu nachträglichen und öffentlichen Reklamationen in den sozialen Medien. - **Danke***

UN BON MOMENT AUX HALLES DE L'ÎLE ? PARTAGEZ-LE !

On ne répond pas aux avis en ligne, mais on les lit... et on fait même semblant de ne pas rougir quand ils sont sympas. Alors, si vous avez apprécié votre repas, votre verre, ou simplement l'ambiance, laissez-nous un avis sur Google.

Ça ne nous rendra pas plus beaux ni plus intelligents, mais ça nous fera très plaisir (et accessoirement, ça donne envie aux nouveaux venus de tenter l'expérience).

Scannez ce QR code, mettez quelques étoiles, et écrivez-nous un petit mot. Promis, on l'encadrera dans nos cœurs.

Merci, et à bientôt !



SCAN HERE