

## Nos Entrées

Pousses de salade verte et sa vinaigrette.

6.00

Salade de carottes, vinaigrette aux agrumes et amandes grillées.

6.50

Salade de crudités et ses jeunes pousses.

7.50

Croustillants de chèvre aux pignons, noix et raisin secs, ses pousses de salade à l'huile d'olive et son balsamique.

entrée 12.50

plat 21.50

Tartare de saumon aux écrevisses, bouquet de saladine, beurre et toast.

entrée 13.50

plat 23.50

Fricassée de calamarretti et noix de St Jacques à la provençale et son bouquet de saladine.

entrée 15.50

plat 24.50

## Nos Plats

Pavé de bœuf poêlé (200g), sauce au poivre vert ou beurre maître d'hôtel , gratin de pommes de terre et ses légumes du marché.

32.00

Filet mignon d'agneau, petit jus de viande au romarin et fromage de chèvre, risotto aux tomates séchées et légumes du marché.

31.00

Tartare de bœuf (170g coupé au couteau), pommes allumettes et saladine de crudités, toasts et beurre.

26.00

Moussaka traditionnelle (bœuf et agneau) et sa salade de crudités

21.00

Crevettes géantes (sauvages) décortiquées sautées à la provençale, risotto de tomates séchées et ses légumes du marché

32.00

Calamarretti farcis à la mini ratatouille, concassé de tomates au basilic frais, riz basmati et légumes du marché.

29.00

Filet de Bar cuit dans son court bouillon à la façon Thaï (gingembre, citronnelle, curry vert et coriandre fraîche ), filaments de légumes croquants et riz basmati

28.00



## Notre côté Italien

Risotto aux tomates séchées, mozzarella di Bufala, pesto au basilic frais et son bouquet de roquette

21.00

Risotto au citron sicilien avec un duo de saumons (frais et fumé), huile d'olives au basilic frais et son bouquet de roquette

22.00

### Nos pâtes (disponible de 11h30 à 22h00)

Tagliatelles fraîches, concassé de tomates, copeaux de parmesan

19.00

Tagliatelles fraîches du pêcheur au saumon Frais et aux écrevisses avec sa crème de parmesan à l'aneth

20.00

Tagliatelles fraîches au gorgonzola, chiffonnade de jambon cru et son bouquet de roquette

21.00

### Menu enfant

Entrée : Salade verte

Plats : Nuggets frites

ou

Crêpe Jambon, Fromage

ou

Tagliatelles fraîches à la sauce tomate

Dessert : 1 Boule de glace

12.00

## Nos Desserts

Panna cotta aux coulis de fruits  
rouges et de mangue

8.00

Crème brûlée à la fève de tonka

8.00

Tarte tatin aux amandes grillées  
et sa crème anglaise

9.00

Moelleux au chocolat tiède accompagné  
de glace vanille et de crème anglaise

9.00

### Café ou thé gourmand

(mini panna cotta, mini crème brûlée,  
mini moelleux au chocolat ou  
boule de glace au choix)

9.00

Crêpe au sucre

5.00

Crêpe au sucre et à la cannelle

5.50

Crêpe à la confiture

(fraise ou abricot)

6.00

Crêpe au Nutella

7.00

Crêpe au sucre et au Grand Marnier

8.00



## Nos Glaces

### Nos Coupes de glaces alcoolisées

#### Colonel

(sorbet citron vert & Vodka 4dl)

9.00

#### Coupe Caramel

(Glace caramel beurre salé & Rhum brun 4dl)

10.00

#### Coupe Brésilienne

(Sorbet fruit de la passion & Cachaça 4dl)

10.00

#### Général

(Glace vanille & Whisky 4dl)

10.00

### Les parfums de nos boules de glaces

Caramel au beurre salé, vanille, chocolat, sorbet citron  
vert et fruits de la passion

3.50 (la boule)

## **MIDI**

### **Plat du jour**

Entrée + plat du jour poisson / viande selon arrivage et garniture du jour

19.00

### **Menu du jour (sportif)**

Entrée + plat du jour( poisson/ viande/ tagliatelles fraîches et garniture du jour) + dessert

24.00



## Les petits Encas

### Nos crêpes salées

Jambon 8.00

Fromage 8.00

Jambon, fromage 9.00

Jambon, fromage, œuf 10.00

### Nos crêpes sucrées

Sucre 5.00

Sucre, cannelle 5.50

Confiture 6.00

Nutella 7.00

Sucre, Grand Marnier 8.00

### Nos petits desserts

Tarte tatin aux amandes grillées et sa crème anglaise

8.00

Panna cotta aux coulis de fruits rouges et de mangue

9.00

Boule de glace au choix

3.50

# Carte des boissons

## Boissons chaudes

Café 3.00

Thé Noir/camomille/verveine ( Betjeman et Barton)3.00

Renversé 3.30

Chocolat/ovomaltine 3.50

Cappuccino 3.80

Thé spéciaux (betjeman et barton) 3.80

Thé de Marrakech (la théière ) 4.50

## Boissons froides (pet) 5dl

Eau plate/ Eau gazeuse 3.50

Thé froid/ Coca/ Fanta/ jus de pomme Ramseier 4.00

Boisson énergisante 4.50

## Boissons froides au verre 2dl

Sirop 1.5

Eau gazeuse/ limonade 2.00

Lait froid 2.50

Thé froid maison 3.00

Jus d'orange ou pomme 3.00

Café froid 3.00

## Boissons froides bouteille en verre

Eau plate /gazeuse (5dl) 4.00

Eau plate /gazeuse (1L) 8.00

Coca / Ramseier / Perrier / Orangina (33cl) 4.50

Schweppes / Bitter (25cl) 3.80

Jus de fruits Granini (25 dl) 4.00

## **Bière au verre**

Galopin 2.70

Pression 3.30

Cannette 6.40

## **Bière bouteilles en verre**

1664 blonde (25cl) 4.20

Bière de Meinier: brune / rousse (33cl) 6.00

## **Vins au verre**

Gamay (Genève) rouge/rosé 3.50

Chasselas (Genève) 3.50

Autres vins (voir carte des vins)

## **Apéritifs**

Kir 4.00

Martini rouge/ blanc (4cl) 5.00

Porto (4dl) 5.50

Demi anisé (2dl) 3.00

Anisé entier (4dl) 5.50

Suze (4dl) 6.00

Spritz 6.50

Kir royal coupe 7.50

Prosecco coupe 6.50

Alcool fort (whisky 8ans / vodka/ rhum/ tequila 4dl) 9.00

Alcool fort (whisky/ vodka/ rhum 4dl) + soft 10.00

Champagne coupe 9.00

## **Digestifs**

Williamine/ Abricotine (4dl) 8.00

Moitié-moitié (4dl) 9.00

Grappa (4dl) 8.00

Limoncello / Chartreuse (4dl) 7.00

Whisky 12 ans (4dl) 12.00

## **Cocktails alcool**

Caipirinha 10.00

Mojito 11.00

Tequila / vodka sunrise (orange, sirop) 11.00

Margarita (tequila, Cointreau, citron) 11.00

## **Cocktails sans alcool ou enfant**

Jus de fruits + sirop + décoration 5.50