

Nos apéritifs

Bières blonde et blanche

<i>Galopin</i>	<i>Pression</i>	<i>Cannette</i>
2.70	3.30	6.40

Alcools

<i>Prosecco 12cl</i>	6.50
<i>Champagne coupe 12cl</i>	9.00
<i>Kir vin blanc 12cl</i>	4.00
<i>Kir royal 12cl</i>	10.00
<i>Porto rouge/blanc</i>	5.00
<i>Martini rouge/blanc</i>	5.00
<i>Demi Ricard/Pastis 2cl</i>	3.00
<i>Ricard/Pastis 4cl</i>	5.50
<i>Suze 4cl</i>	6.00
<i>Vodka/ Rhum/ Tequila</i>	7.00
<i>Whisky 8 ans</i>	9.00
<i>Whisky 12 ans</i>	11.00

Cocktails

<i>Spritz</i>	6.50
<i>Lillet façon Boxi</i>	6.50
<i>Caipirinha</i>	9.00
<i>Mojito</i>	9.00
<i>Cubalibre</i>	9.00
<i>Tequila sunrise</i>	9.00
<i>Vodka sunrise</i>	9.00
<i>Marguerite</i>	10.00

Pour accompagner votre apéritif...

...Le Chef vous propose ses différentes ardoises

- Aux 3 fromages, pignons, noix et raisins secs	9.00
- Charcuterie avec viande séchée, jambon cru et chorizo	9.00
- Viande séchée, oignons et cornichons	12.00
- Les tapas végétariens	9.00
- La mixte avec fromages et charcuterie	11.00
- Les malakoffs maison 6pcs	12.00

Nos Desserts

Assiette aux trois fromages
9.00

Tiramisu aux speculos et amaretto
9.00

Crème brûlée à la fève de tonka
8.00

Meringue à la double crème de la gruyère
8.00

Moelleux au chocolat tiède accompagné de sa glace vanille et crème anglaise
9.00

Café ou thé gourmand
(mini tiramisu, mini crème brûlée, mini moelleux au chocolat)
9.00

Nos Coupes de glaces arrosées

Colonel (sorbet citron vert & Vodka) 10.00

Coupe Caramel (Glace caramel & Rhum brun) 10.00

Coupe Brésilienne (Sorbet passion & Cachaça) 10.00

Général (Glace vanille & Whisky) 10.00

Boule de glace au choix 3.50

Les parfums de nos glaces et sorbets

Caramel au beurre salé, vanille, chocolat, moka, fraise, pistache, citron vert, cassis, fruits de la passion, framboise et crème acidulée
3.50

Supplément Chantilly, Chocolat, Coulis de mangue ou coulis de fruits rouges
1.00

Nos Suggestions

Nos Entrées et Nos salades

Pousses de salade verte et sa vinaigrette
6.00

*Velouté de légumes d'automne et ses graines de
courge toastées*
7.50

*Soupe de poissons de roche, rouille, gruyère et
croûtons*
9,00

*Salade de croustillants de gorgonzola aux noix et
jambon cru sur lit de saladine*
Entrée 13.50
Plat 23.50

*Salade de croustillants de chèvre aux pignons, noix et
raisins secs et ses pousses de salade*
Entrée 12.50
Plat 21.50

*Salade de tomates et mozzarella di Bufala au basilic
frais et son bouquet de roquette*
Entrée 13.00
Plat 22.50

*Tartare de saumon aux écrevisses et son bouquet de
saladine, beurre et toasts*
Entrée 13.50
Plat 23.50

*Tartare de dorade aux agrumes persillés, jeunes
pousses de salade, beurre et toasts*
Entrée 14.50
Plat 24.50

*Salade tonique aux pamplemousses, oranges, thon,
écrevisses, oignons et aneth fraîche*
Entrée 15.50
Plat 25.00

Nos Plats

*Tournedos de filet de boeuf (180g) façon Rossini
sur toast et son foie gras poêlé, petit jus au porto rouge,
gratin de pommes de terre et bouquet de légumes*

42.00

Pavé de boeuf poêlé (200g)

*sauce aux champignons, pommes allumettes et ses légumes
du marché*

33.00

*Cassollette de noix de Saint Jacques et gambas flambées au
cognac, riz rouge et légumes du marché*

32.00

Dos de cabillaud royal

*et sa vinaigrette aux fruits de la passion et huile de sésame,
quinoa aux herbes fraîches et légumes du marché*

29.00

Tartare de boeuf (170g)

*à l'ancienne coupé au couteau (170g), pommes allumettes,
toasts, beurre, crudités et son petit pot de piment brésilien
(doux, moyen, ou fort au choix)*

26.00

Tajine de poulet

*aux citrons confits, olives vertes et carottes et sa semoule
de couscous*

24.00

*Cassollette crémeuse de champignons
et son riz basmati*

22.00

Notre côté Italien

*Risotto aux tomates séchées, mozzarella di Bufala,
pesto de tomates à l'huile d'olives au basilic
frais et son bouquet de roquette*
22.00

*Risotto aux champignons et ses copeaux de parmesan,
légumes grillés et son bouquet de roquette*
23.00

*Tortiglioni au concassé de tomates et ses copeaux
de parmesan*
19.00

*Tortiglioni au pesto de basilic et ses copeaux de
parmesan*
21.00

*Tortiglioni sauce d'amour à la bisque de homard et
écrevisses à la crème*
22.00

*Tortiglioni au gorgonzola, chiffonnade de jambon cru et
son pesto de tomates séchées*
22.00

Tortiglioni aux morilles
24.00

Menu enfant

*Nuggets, steack haché ou pavé de saumon
avec frites ou riz et salade verte*
ou

*Pâtes à la sauce tomate, parmesan
et salade verte*

+

Glace au choix

13.00

Provenance

Le personnel de salle ainsi que notre chef de cuisine se feront un plaisir de vous communiquer la provenance de chaque viande ou poisson proposés dans notre carte (né, élevé, abattu)

Allergies

Pour les personnes susceptibles d'allergies, merci d'en informer le personnel qui vous remettra un menu listant les allergènes contenus dans chaque met proposé

Le Restaurant du Tennis - Club de Collonge-Bellerive et son Chef de Cuisine Jefferson avec son équipe, sont heureux de vous accueillir et vous souhaite un agréable moment.

Pour connaître nos plats du jour tout au long de la semaine, les soirées, les photo de nos mets ainsi que pour nous faire part de vos commentaires, n'hésitez pas à visiter notre page Facebook sans inscription.

Facebook: restaurant tccb

Nous vous informons que nous offrons aussi un service traiteur à domicile ou au restaurant pour vos événements, mariages, anniversaires, banquets, réunions professionnelles, repas d'entreprise ou autres...

N'hésitez pas à nous faire part de vos souhaits par courriel

Restaurant Tennis-Club



Collonge-Bellerive

Suggestion du moment

Tout au long de l'année et au fil des jours et des saisons notre chef vous propose ses suggestions



Tous nos plats sont faits maison hormis les frites et les glaces

Horaires:

Le lundi de 9h00 à 17h00

*Du mardi au samedi
de 9h00 à 22h00*

Le dimanche de 9h00 à 19h00

Réservations:

Tel : 022.752.50.64.

E-mail: Restaurant.tccb@gmail.com