
Bienvenue au Restaurant du Tennis Club

Chemin de Relion 22
1245 Collonge-Bellerive

Numéro du Restaurant

+41 22 752 50 64

Numéro du Gérant

+41 76 212 20 26



Les horaires d'ouvertures du Restaurant

Lundi fermé

Mardi 09:00 à 22:00

Mercredi 09:00 à 22:00

Jeudi 09:00 à 22:00

Vendredi 09:00 à 22:00

Samedi 09:00 à 22:00

Dimanche 09:00 à 17:00

L'équipe du Restaurant TCCB

(Restaurant TennisClub de Collonge-Bellerive)

Le restaurant du TennisClub de
Collonge-Bellerive vous propose
du Mardi au Vendredi
un menu du jour avec une
entrée, un plat principal, et
un dessert pour 18.-

Merci et bienvenue



Le Gérant

Salades



Salade mixte	6.-
Salade de tomate et oignons, huile d'olive	5.-
Salade Caprese (<u>tomate, mozzarella, basilic</u>)	13.-
Salade de chèvre chaud	17.-
Tarte au fromage et salade	17.-

Pâtes

Spaghetti Napolitaine 14.-

Spaghetti Carbonara 17.-

Penne all'Arrabiata 18.-

Penne alla Gorgonzola 19.-

Tagliatelles aux trois Champignons 19.-

Tortellini alla Panna 16.-

Plats Froids

Assiette de viande séchée 20.-
Assiette Valaisanne 18.-



Charbonnade

Charbonnade à discrétion

Prix 31.- par personne min. 2 pers.



Nos spécialités au fromage

Fondues

Moitié-Moitié	22.-
Au Bolets	24.-
Au Champagne	30.-
A L'échalote	24.-

Croûtes

Fromage	15.-
Fromage – Jambon	17.-
Fromage-Œuf	16.-
Fromage – Jambon-œuf	18.-
Croûte Tennis-Club	19.-
(fromage-jambon-œuf-lardons)	



Viandes

Rumsteck de Bœuf	(180g)	22.-
Filet de Bœuf	(200g)	32.-

Sauce pour nos viandes

• Beurre café de Paris	3.-
• Sauce au Poivre	3.-
• Sauce aux Champignons	5.-

Tagliata de bœuf	(200g)	32.-
(a l'huile d'olive, roquette et sauce balsamique)		



Accompagnements de nos viandes

Salade, pâtes ou frites ou gratin dauphinois et légumes du jour

Provenance de la viande: Bœuf: CH/F, Volaille CH/FR

Hamburger Maison	14.-
------------------	------

Menu Enfants

Hamburger, frites 9.-

Nuggets de poulet et frites 9.-

Spaghetti sauce tomate 9.-

Assiette jambon frites 6.-

Nos Desserts

Tarte maison	6.-
Mousse au chocolat	7.-
Crème Brûlée	6.-
Tiramisu	7.-
Ananas au Kirsch	10.-
Meringue double crème de Gruyère	9.-
Meringue double crème de Gruyère, et glace vanille	12.-
Griottes au kirsch	12.-

