

# Notre Carte

Notre travail au quotidien de l'ensemble de l'équipe se fait un plaisir de vous concocter, vous faire découvrir des mets gourmands et des breuvages délicieux locaux ou pas...

Nous vous souhaitons un agréable moment et un bon appétit.

Merci à tous de votre fidélité

**Nathalie, Gilbert and the team!!!**





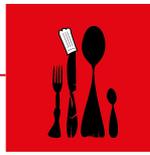
## **Et Hop, c'est l'heure de l'apéro !!!**

Guillotine de saucisson*, cornichons, pain	12.-
Rillettes de cochon « GRTA » moelleuse	13.-
Boîte de filets de sardines marinées, toasts	12.-
Assiette de viande séchée maison	24.-
Assiette de charcuteries et fromages	26.-

### **Fondue moitié/moitié de la Fromagerie Moléson** 200gr 26.- ou 250gr à 31.-

Salade verte	7.- / plat 14.-
Salade mêlée	10.- / plat 17.-
Malakoff, jambon cru et salade	3 pces 18.- / 6 Pces 31.-
Le Veyrite Cheeseburger	22.- / double 30.-
Cheese Burger au poulet pané	23.-
Assiette de frites	7.-

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.*



## **Menu à choix à 59.-**

Rafraichi d'œufs « GRTA », asperges et espuma des grisons

**OU**

Tartare de dorade à l'ail des ours et tomate séchée

Nage de crevettes et lotte aux curry et basilic Thai

**OU**

Longeole « GRTA » de chez Momo, jus vigneronne et gratin de cardons Genevois

Moelleux au chocolat noir et sa crème glacée

**OU**

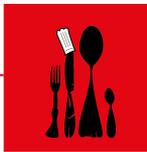
Cheese cake au citron vert et spéculos

## **Menu Petit Donzel à 18.- ou Ado à 26.-**

Filet de poisson du jour ou Nuggets\* avec frites et petits légumes  
ou Pâtes à la bolognaise

Une glace et un sirop à l'eau

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.*



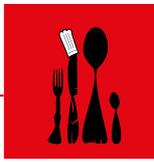
## ENTRÉES

- Rafraichi d'œufs « GRTA », asperges et espuma des grisons 17.- / Plat 33.-
- Bao de canard confit, marmelade d'oignons au poivre 18.- / Plat 36.-
- Tartare au choix : Dorade **OU** Bœuf à l'ail des ours et tomate séchée 19.- / Plat 38.-
- Poke bowl à l'avocat et saumon fumé 16.- / Plat 32.-
- Risotto « Carnaroli » aux morilles et vieux parmesan 16.- / Plat 32.-

## Plats

- Filets de perches au beurre noisette et citron vert, sauce tartare à la tomate séchée 36.-
- Nage de crevettes et lotte aux curry et basilic Thaï 39.-
- Cordon bleu de volaille au vacherin fribourgeois 32.-
- Longeole « GRTA » de chez Momo, jus au vin rouge et gratin de cardons de chez Gallay 35.-
- Filet de bœuf poêlé (200 gr), échalotes confites, et son jus 51.-  
**OU** jus aux morilles 56.-

Tous nos plats sont accompagnés de leur garniture du moment !



## Fromages et Desserts

- Notre sélection de fromages affinés 12.-
- Café gourmand 11.-
- Moelleux au chocolat noir et sa crème glacée 14.-
- Cheese cake au citron vert et spéculos 11.-
- Pavlova aux fruits rouges 14.-
- Boule de sorbet et glace (Glace artisanale) 3.70.-
- Coupe glacée et arrosée  
(Colonel, abricot, général, créole, limoncello, poire...) 15.-

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.*



## Vins blancs genevois (0.75 l)

Notre chardonnay du GD – Domaine de La Printanière -2023	38.-
Chasselas - Cave de la Chevalière - 2023	36.-
Aligoté - Domaine de Beauvent – 2024	29.- 5dl / 42.-
Curiades blanc - Domaine des Curiades - 2022	41.-
Pinot blanc du Domaine de la Planta -2023	37.-
Pinot blanc fût - Clos des Pins - 2022	48.-
Viognier « Domaine de Stéphane Dupraz » 2021	52.-
Riesling Sylvaner - Domaine de la Printanière - 2022	39.-
Sauvignon Blanc - Domaine des Rothis – 2023	46.-
Scheurebe - Domaine de Champvigny – 2022	48.-
Petite Arvine par Jhonatan Raymond (Valais) - 2022	66.-

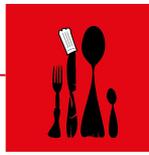
## Vins rosés (0.75 l)

Rosé du moment, sélection du GD	42.-
Rosé de Gamay - Domaine de la Printanière – 2023	35.-



# Vins rouges genevois (0.75 l)

Notre cuvée du Grand Donzel – Par Bernard Bosseau - 2022	42.-
Bois des chiens, Château des bois - 2021	41.- 5dl / 55.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2022	39.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2023	43.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2022	51.-
Syrah - Clos des Pins - 2022	61.-
L'Ange Gardien - Domaine des Lolliets - 2020	49.-
Pierres noires de la Cave de Sèzenove - 2022	49.-
Gamaret fût - Domaine de Beauvent – 2022	49.-
Bertholier - Domaine des Hutins - 2021	61.-
Cabernet Sauvignon - Domaine des faunes - 2021	49.-
Malbec - Domaine de Chafalet - 2022	54.-
Cuvée Grand Jules « Syrah » - Clos des Pins - 2017	99.-
Cuvée Lili « Garanoir » - Domaine de la Planta - 2022	64.-



## Vins blancs d'ailleurs (0.75)

Condrieu 2019, La Galopine, Delas	78.-
Fiano 2021, IGP Puglia <b>BIO</b>	41.-
Riesling « Allemagne » - 2018 <b>BIO</b>	59.-
Viré - Clessé, Robert - Denogent – « En Chatelaine » 2018	120.-
Traminer - Stéphane Tissot – 2018	92.-
Petit Chablis – Billaud Simon – 2020	58.-

## Vins rouges d'ailleurs (0.75)

La Chapelle De Bébien « Languedoc » 2020	63.-
Le Cochon Lunatique - St Chinian – 2021 <b>BIO</b>	49.-
Chorey – les - Beaune 2019, Ludovic Belin	78.-
Notre sélection « Beaujolais » de J.M. Burgaud – 2018	68.-
Pagodes de Cos « Saint Esthèphe » - 2017	116.-



## Bulles (0.75l)

Bartholie – Cave de Sèzenove	65.-
Alix « Brut Zéro » - Cave de Sèzenove	Magnum 118.-
Champagne Brut Delamotte	86.- (0.75l.) / 155.- (1.5l.)
Champagne, Cuvée esprit nature Henri Giraud (1.5l)	175.-
Don Pérignon millésimé 2006	250.-

## Grande soif (1.5l Magnum)

Pierres Noires par Bernard Bosseau – 2018	98.-
Gamaret – Clos des Pins – 2018	98.-
Syrah – Cave de Sèzenove – 2018	98.-

## Doux (0.5l)

Bec à miel - Clos des Pins	45.-
----------------------------	------



# Apéritifs et Digestifs

Kir 1dl		6.-
Kir au Bartholie 1dl		12.-
Chasselas, rosé de gamay, Gamay 1dl		3.90.-
Bière Blonde	3dl 4.-	5dl 7.-
Bière Blanche	3dl 5.80.-	5dl 9.-
Porto, Martini, Campari (20%), Ricard (45%) 4cl		8.-
Spritz 2.5dl		12.-
Spritz sans alcool		8.-
Gin tonic... 2.5dl		14.-
Whisky Coca, Vodka Orange 2.5dl		14.-
Armagnac XO 2cl (40%)		14.-
Grand Marnier, Amaretto 2cl (40%)		10.-
Whisky Glenmoragie 10 ans 2cl (46%)		14.-
Fine de Cognac, Chartreuse 2cl (40%)		15.-
Hennessy XO 2cl (40%), Whisky 18ans 2cl		19.-
Eaux de vie, Sambucca, Grappa 2.5cl (40%)		12.-
Zaccapa 23 ans 2dl (40%)		15.-
Limoncello (30%), Jägermeister (35%) 5cl		8.-



# Boissons non alcoolisées

Café, expresso	3.90.-
Déca	4.-
Renversé, chocolat chaud	4.50.-
Cappuccino	4.70.-
Thé, Infusion	4.-
Eau plate	4dl 4.50- / 8dl 8.-
Eau gazeuse	4dl 5.- / 8dl 9.-
Sirop à l'eau 3dl	2.-
Jus de fruits 2dl	4.80.-
Ice tea, Limonade 3dl	4.50.-
Coca, coca Zéro et sinalco 3.3dl	4.80.-
Schweppes Lemon, Tonic, Bitter 2dl	4.50.-
Bière sans alcool 3.3dl	4.70.-

## Boissons à prix modéré

Limonade, Eau gazeuse, Thé froid 2,5dl 2.90

Tous les prix affichés sont en francs suisses