

## Entrées / Starters

---

	Entrée / Plat Starter / Main	
Salade du jour & vinaigrette maison Daily salad & homemade vinaigrette	9.-	
Velouté du jour du chef Daily soup of the chef	13.-	
Œuf meurette sur une crème de burrata, Pousses d'épinard et copeaux de truffe d'hiver du Périgord Egg slices with a burrata cream, Spinach sprout & truffle chips	19.-	
Tartare de dorade à la méditerranéenne, focaccia maison Sea bream tartar with homemade focaccia	21.-	38.-

## Végétariens / Vegetarian

---

	Entrée / Plat Starter / Main	
Ravioli maison aux bolets, sauce du chef Homemade porcini mushrooms raviolis, chef's sauce		26.-
Gnocchi à l'encre de seiche maison, crème de burrata et tomates confites Homemade squid ink gnocchi, burrata cream & tomato confit		27.-

## Spécialités suisses / Swiss specialities

---

	Entrée / Plat Starter / Main	
Fondue traditionnelle moitié moitié de la Laiterie de la Tour Swiss cheese fondue (min. 2p)		26.- p/p
Assiettes de viande séchée du Valais (environ 100gr.) Viande séchée from the Valais (around 100gr.)		25.-

## Terre / Meat

---

Le 4BFG revisité, 100% pur bœuf GRTA* (ou sans foie gras) <i>Escalope de foie gras poêlée, frites &amp; salade</i> Butcher Beef Burger Belotte GRTA* with pan-fried Foie Gras (or without) <i>Escalope of foie gras, french fries &amp; salad</i>	37.- / 31.-
Tartare 100% pur bœuf GRTA* coupé au couteau, à l'italienne <i>Focaccia maison, frites &amp; salade de tréviso &amp; cresson</i> Butcher beef tartar GRTA*, prepared with an Italian touch <i>Homemade focaccia, french fries &amp; salad of treviso &amp; watercress</i>	37.-
Pluma ibérique, sauce BBQ maison <i>Accompagnements du jour</i> Iberian Pluma, homemade BBQ sauce <i>Served with accompaniment of the day</i>	42.-
Suggestion du moment: Côte de bœuf rassie sur os GRTA* <b>pour 2</b> (environ 850gr) <i>Sauce aux morilles, accompagnements du jour</i> Rib of beef <b>for two</b> (around 850gr) <i>Served with a morel sauce &amp; accompaniment of the day</i>	57.-p/p

## Mer / Fish

---

Filets de perches d'ailleurs, sauce maison <i>Frites et petits légumes</i> Perch fillets from abroad, homemade sauce <i>French fries &amp; vegetables</i>	37.-
Filets de perches du Léman (selon arrivage), sauce maison <i>Frites et petits légumes</i> Local Perch fillets (depending on arrivals), homemade sauce <i>French fries &amp; vegetables</i>	48.-
Suggestion de poissons (selon arrivage) <i>Accompagnements du jour</i> Fish of the day <i>Served with accompaniment of the day</i>	sur demande

\*GRTA : Genève Région Terre Avenir

Provenance des viandes : Bœuf – CH / Porc – ES

Provenance des poissons : Perches : pêchées en CH, élevées en Irlande, Estonie ou Russie

## Fromage & Desserts / Cheese & Sweets

---

Saint- Marcellin Saint- Marcellin cheese	13.-
Tarte maison Homemade tart	11.-
Meringues maison et crème double de La Gruyère Homemade meringues & double cream of La Gruyère	12.-
Œuf surprise de Jo au chocolat & caramel Surprise chocolat & caramel egg created by Jo	14.-
Assortiment de 6 macarons & espresso An assortment of 6 macarons & espresso coffee	14.-
Café gourmand Gourmet coffee	15.-
Champagne gourmand Gourmet champagne	27.-
Glace Mövenpick <i>Vanille, chocolat, espresso croquant ou stracciatella</i> Ice cream Mövenpick <i>Vanilla, chocolat, crunchy espresso or stracciatella</i>	4,5.- boule
Sorbet Mövenpick <i>Poire, fraise/framboise, fruit de la passion, citron ou abricot</i> Sorbet Mövenpick <i>Pear, strawberry/raspberry, passion fruit, lemon or apricot</i>	4,5.- boule
Le Colonel <i>Vodka + sorbet citron / Vodka + lemon sorbet</i>	15.-
Le Général <i>Whisky + glace vanille / Whisky + vanilla ice cream</i>	15.-
Le Valaisan <i>Eau-de-vie de poire + sorbet poire / Eau-de-vie of pear + pear sorbet</i>	15.-
Le Fully <i>Eau-de-vie d'abricot + sorbet abricot / Eau-de-vie of apricot + apricot sorbet</i>	15.-

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera.

We will be happy to advice you of the presence of any possible allergen in our menu. In case of any allergy, please inform our staff in advance

