

## Entrées / Starters

---

|  | Entrée / Plat<br>Starter / Main |      |
|--|---------------------------------|------|
| Salade du jour & vinaigrette maison<br>Daily salad & homemade vinaigrette  | 9.-                             |      |
| Salade de crevettes sauvages persillées à la plancha<br>Grilled marinated wild shrimps salad   | 17.-                            | 30.- |
| Tartare de dorade à la méditerranéenne, focaccia maison<br>Sea bream tartar with homemade focaccia   | 21.-                            | 38.- |
| Œuf meurette sur une crème de burrata,<br>Pousses d'épinard et copeaux de truffe<br>Egg slices with a burrata cream,<br>Spinach sprout & truffle chips | 21.-                            |      |
| Assiette de viande séchée du Valais (environ 100gr.)<br>Viande séchée from the Valais (around 100gr.)  | 26.-                            |      |

## Végétariens / Vegetarian

---

|   |  |      |
|---|--|------|
| Légumes grillés à l'italienne & burrata<br>Grilled italian style vegetables & burrata |  | 29.- |
| Risotto margarita & stracciatella<br>Margarita risotto & stracciatella                |  | 26.- |

## Pâtes maison / Homemade pasta

---

|   |  |      |
|---|--|------|
| Tagliatelles fraîches maison à la bisque de homard et ½ homard<br>Homemade tagliatella, lobster bisque & half lobster |  | 44.- |
|---|--|------|

## Terre / Meat

---

|   |             |
|---|-------------|
| Le 4BFG revisité, 100% pur bœuf GRTA* (ou sans foie gras)<br><i>Escalope de foie gras poêlée, frites &amp; salade</i>                       | 37.- / 31.- |
| Butcher Beef Burger Belotte GRTA* with pan-fried Foie Gras (or without)<br><i>Escalope of foie gras, french fries &amp; salad</i>           |             |
| Tartare 100% pur bœuf GRTA* coupé au couteau, à l'italienne<br><i>Focaccia maison, frites &amp; salade de trévisé &amp; cresson</i>         | 37.-        |
| Butcher beef tartar GRTA*, prepared with an Italian touch<br><i>Homemade focaccia, french fries &amp; salad of treviso &amp; watercress</i> |             |
| Côtelettes d'agneau à la pistache torréfiée, grillées à la plancha,<br><i>Pommes grenailles &amp; petits légumes du jour</i>                | 41.-        |
| Grilled lamb chops with pistaccio,<br><i>Grenaille potatoes &amp; vegetables of the day</i>   |             |
| Tagliata de bœuf<br><i>Roquette et copeaux de parmesan, frites &amp; petits légumes du jour</i>   | 40.-        |
| Beef tagliata<br><i>Rocket salad, parmigiano, french fries &amp; vegetables of the day</i>  |             |
| <u>TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES :</u>  |             |
| Ribs de boeuf, cuit à basse température, sauce BBQ maison<br><i>Chips de patates douces &amp; salade</i>                                    | 39.-        |
| Beef ribs GRTA*, cooked at low temperature, homemade BBQ sauce<br><i>Sweet potatoes chips &amp; salad</i>                                   |             |

## Mer / Fish

---

|  |      |
|--|------|
| Filets de perches d'ailleurs, sauce maison<br><i>Frites et petits légumes</i>                          | 37.- |
| Perch fillets from abroad, homemade sauce<br><i>French fries &amp; vegetables</i>                      |      |
| Filets de perches du Léman (selon arrivage), sauce maison<br><i>Frites et petits légumes</i>           | 48.- |
| Local Perch fillets (depending on arrivals), homemade sauce<br><i>French fries &amp; vegetables</i>    |      |
| Filet de dorade au lait de coco et sauce soja<br><i>Couscous à la tomate et petits légumes du jour</i> | 38.- |
| Fillet of sea bream, coconut milk & soja sauce<br><i>Tomato couscous &amp; vegetables of the day</i>   |      |

\*GRTA : Genève Région Terre Avenir

Provenance des viandes : Bœuf – CH / Poulet – CH / Agneau – NZ

Provenance des poissons : Perche : pêchée en CH, élevée en Irlande, Estonie ou Russie / Dorade : élevée en Grèce / Crevette sauvage : Argentine / homard : Canada

## Fromage & Desserts / Cheese & Sweets

---

|  |                |
|--|----------------|
| Saint-Marcellin<br>Saint-Marcellin cheese  | 13.-           |
| Gâteau aux pommes maison, crème de chantilly et mascarpone<br>Homemade apple cake, whipped cream and mascarpone  | 12.-           |
| Mousse au chocolat sur un croquant de chocolat blanc<br>Chocolat mousse on a crunchy white chocolat  | 14.-           |
| Assortiment de 6 macarons & espresso<br>An assortment of 6 macarons & espresso coffee  | 14.-           |
| Expresso gourmand<br>Gourmet coffee  | 15.-           |
| Latte gourmand<br>Gourmet cafelatte  | 16.-           |
| Champagne gourmand<br>Gourmet champagne  | 27.-           |
| Glace Mövenpick<br>Vanille, chocolat, espresso croquant ou stracciatella<br>Ice cream Mövenpick<br>Vanilla, chocolat, crunchy espresso or stracciatella                | 4,5.-<br>boule |
| Sorbet Mövenpick<br>Poire, fraise/framboise, fruit de la passion, citron ou abricot<br>Sorbet Mövenpick<br>Pear, strawberry/raspberry, passion fruit, lemon or apricot | 4,5.-<br>boule |
| Le Colonel<br>Vodka + sorbet citron / Vodka + lemon sorbet   | 15.-           |
| Le Général<br>Whisky + glace vanille / Whisky + vanilla ice cream  | 15.-           |
| Le Valaisan<br>Eau-de-vie de poire + sorbet poire / Eau-de-vie of pear + pear sorbet   | 15.-           |
| Le Fully<br>Eau-de-vie d'abricot + sorbet abricot / Eau-de-vie of apricot + apricot sorbet   | 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

