

ENTREES / STARTERS

		ENTREE / PLAT STARTER / MAIN
Fc	SALADE DE SAISON & PETITES GRAINES , vinaigrette maison Seasonal salad & seeds, homemade vinaigrette	8.-
L-G	AUMONIERE DE VACHERIN FRIBOURGEOIS , chiffonnade des Grisons A pouch of swiss Vacherin, rag of dried meat	16.-
G-Cr-L	NAGE DE RAVIOLES D'ECREVISSE AUX PETITS LEGUMES ET EPINARD FRAIS , tuile de parmesan Crayfish, vegetables and fresh spinach ravioli, tile of parmesan cheese	19.-
	PLANCHETTE DE VIANDE SECHEE DES GRISONS (env. 100gr) Dried meat of Grisons	19.-
L-O-G	ŒUF COCOTTE , cœur coulant à la truffe noire, Chips aux racines oubliées et mouillettes croquantes Eggs casserole, heart flowing with black truffle Forgotten roots chips & fingers of crispy bread	21.-

VEGETARIEN / VEGETARIAN

Fc-S-G	WOK DE LEGUMES AU BASILIC THAÏ , citronnelle, noix de cajou et nouilles de riz Vegetables wok, lemongrass, cashews & rice noodles	29.-
--------	---	------

G – contient du gluten

L – contient du lactose

Cr – contient des crustacées

O – contient des œufs

S – contient du soja

Fc – contient des fruits à coque

A – contient de l'arachide

AL – contient de l'alcool

*GRTA : Genève Région Terre Avenir

Provenance des viandes : Bœuf – CH / Agneau – Irlande / poulet : CH IP-Suisse

Provenance des poissons : Perche : pêchée en CH, élevée en Irlande, Estonie ou Russie / Bar : élevée en Grèce ou Turquie / omble chevalier : élevé en Islande/ écrevisse du Danemark ou Chine / Bisque de homard de France

Suppléments : féculents ou légumes : 5.- / sauce : 2.-

Prix en CHF et TVA 7,7% inclus

TERRE / MEAT

G-L-A	LE 4BFG Burger revisité, 100% PUR BŒUF GRTA* (ou sans foie gras), Avec une escalope de foie gras poêlée, frites Butcher Beef Burger Belote GRTA* (or without foie gras), With an escalope of foie gras, french fries	35.- / 29.-
G-L-A	LE BURGER SUISSE, 100% PUR BŒUF GRTA* Avec Vacherin, bacon du Valais et galette de rösti, frites The Swiss burger GRTA* Swiss Vacherin cheese & Bacon, rösti cake	34.-
G	TARTARE DE BŒUF GRTA* TRADITION Et ses accompagnements Butcher beef tartar GRTA*, and its accompaniments	34.-
G-L	TAGINE D'AGNEAU AU MIEL ET CITRON CONFIT, Couscous au gingembre Honey and lime Lamb tagine, couscous flavored with ginger	36.-
Fc-S-G	WOK DE POULET AU BASILIC THAÏ, citronnelle, noix de cajou et nouilles de riz Chicken & vegetables wok, lemongrass, cashews & rice noodles	34.-
	<u>SUGGESTION DU CHEF TOUS LES SAMEDIS ET DIMANCHES :</u>	
	RIBS DE BŒUF, CUITS À BASSE TEMPERATURE, Sauce BBQ maison, frites de patates douces et salade Beef ribs, cooked at low temperature, Homemade BBQ sauce, sweet potatoes fries & salad	38.-

MER / FISH

O-L	FILETS DE PERCHES DU LEMAN (env. 190g) (selon arrivage), Saisis à la poêle, duo de sauces maison (chaude et froide), frites et petits légumes du jour** Local perch fillets (depending on arrivals), Homemade sauces, French fries & vegetables of the day**	49.-
O-L	FILETS DE PERCHES D'AILLEURS (env. 190g), Saisis à la poêle, duo de sauces maison (chaude et froide), frites et petits légumes du jour** Perch fillets (from abroad), Homemade sauces, French fries & vegetables of the day**	39.-
AL-L	FILET D'OMBLE CHEVALIER, à la genevoise Écrasée de pomme de terre à l'huile d'olive et herbes fraîches, légumes du jour** Fillet of omble chevalier, geneva-style sauce, Mashed potatoes flavored with olive oil and fresh herbs & vegetables of the day**	35.-
G-L-S	MEDAILLON DE BAR VAPEUR, gingembre et citronnelle, sauce teriyaki Écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et herbes fraîches, légumes du jour** Medallion of steamed sea bass, ginger & lemongrass, teriyaki Mashed potatoes flavored with olive oil and fresh herbs & vegetables of the day**	37.-

FROMAGES & DESSERTS / CHEESE & SWEETS

L-Fc	DUO DE FROMAGE vacherin/parmesan & chutney artisanal à la figue, miel et pistache Vacherin & Parmigiano cheese accompanied with a fig, honey and pistachio artisanal chutney	14.-
G-L	TARTE FINE AUX POIRES ET COINGS , caramel beurre salé & vanille glacé Homemade fine pear and quince pie, salted butter caramel and vanilla ice cream	13.-
G-L-O	MOELLEUX AU CHOCOLAT , cœur fondant au nougat, coulis de mangue et fruits de la passion Extra moist Chocolate cake, creamy nougat heart, mango and passion fruit coulis	14.-
L	MERINGUES MAISON & crème double de la Gruyère Homemade meringue & special double cream of La Gruyère	13.-
G-L-Fc-O	EXPRESSO GOURMAND Gourmet espresso	16.-
G-L-Fc-O	LATTE GOURMAND Gourmet coffee latte	17.-
G-L-Fc-O	CHAMPAGNE GOURMAND Gourmet champagne	28.-
L-Fc	GLACE Vanille, chocolat, espresso croquant ou straciatella - (chantilly : +1.-) Ice cream Vanilla, chocolat, crunch espresso or straciatella	4,5.- boule
L-Fc	SORBET Poire, fraise/framboise, fruit de la passion, citron ou abricot - (chantilly : +1.-) Sorbet Pear, strawberry/raspberry, passion fruit, lemon or apricot	4,5.- boule
L-Fc	LE COLONEL Vodka + sorbet citron / Vodka + lemon sorbet	15.-
L-Fc	LE GENERAL Whisky + glace vanille / Whisky + vanilla ice cream	15.-
L-Fc	LE VALAISAN Eau-de-vie de poire + sorbet poire / Eau-de-vie of pear + pear sorbet	15.-
L-Fc	LE FULLY 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



labelotte_restaurant



La Belotte Geneve