



NOTRE CARTE

**Toute l'équipe vous
souhaite la Bienvenue**

**EN CAS D'ALLERGIES OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES NOUS VOUS
RENSEIGNERONS VOLONTIER SUR LA COMPOSITION DE NOS PLATS**



NOS SALADES

Salade Lyonnaise	19.-
Verte, lardons, croutons, œuf, tomates	
Salade Caesar	23.-
Iceberg, poulet, copeaux de Grana Padano, tomates, sauce Caesar	
Salade Tennis	26.-
Rampon, tomates, carottes, poulet au paprika, Jambon cru, œuf dur, crevettes cocktail calypso	
Salade gourmande	26.-
Mélange de salades, tomates, carottes, oignons, Saumon fumé, crevettes cocktail calypso	
Salade de chèvre chaud sur toast et noix	21.-



NOS ENTRÉES

Salade verte		6.-
Salade mêlée		8.-
Cocktail de Crevettes		14.-
Carpaccio de poulpe au pesto	Entrée	17.-
Poulpe, pesto, salade	Plat	27.-
Carpaccio de Bœuf	Entrée	18.-
	Plat	29.-
Tartare de Thon à la mangue, citron vert et avocat	Entrée	17.-
	Plat	29.-
Duo de Saumon en tartare	Entrée	17.-
	Plat	29.-
Foie Gras Poêlé *		22.-

****HORS FOURCHETTE***



Nos Pâtes & Risotto

Primavera		19.-
Légumes printaniers		
Spaghetti Bolognaise		23.-
Carbonara		24.-
Lardons, oignons, crème fraîche		
Saumon et aneth		26.-
Agnolotti Gorgonzola		26.-
Penne aux Bolets	*	28.-
Risotto aux Bolets	*	28.-
Risotto aux Gambas	*	34.-
Risotto aux Coquilles Saint-Jacques	*	38.-



*HORS FOURCHETTE

NOS VIANDES

VOLAILLE

Sauté de poulet au curry	26.-
Confit de Canard pommes salardais	33.-

VEAU

Emincé à la Zurichoise avec Rösti	34.-
Escalope Viennoise	36.-
Escalopines au citron	38.-

BŒUF

Tartare (Coupé au Couteau)	33.-
Entrecôte	38.-
Filet	43.-

CHEVAL

Entrecôte	36.-
Filet	41.-



GARNITURES

Gratin, frites, pâtes, riz et légumes

SAUCES

Poivre, beurre maison

Champignons, Morilles + 6 Fr.

Nos POISSONS

Pavé de Saumon sauce à l'estragon 28.-

Filet de Daurade sauce grenobloise 29.-

Pavé de Thon, sauce vierge 32.-

Filet de Bar sauce Grenobloise 29.-

Filets de Perches meunière 33.-

Gambas à l'ail 35.-

Sur assiette

Gambas à gogo* **Minimum 2 personnes** 39.-

GARNITURES

Gratin, frites, pâtes, riz et légumes

SAUCES

Poivre, beurre maison

Champignons, Morille + 6 Fr

***HORS FOURCHETTE**



NOS VIANDES SUR ARDOISE

Filet de bœuf	43.-
Filet de cheval	41.-
Entrecôte de bœuf	38.-
Trio de viandes	45.-

(Filet de poulet, cheval, boeuf)

SAUCES AU CHOIX : Poivre, champignons, morilles + 6 CHF

GARNITURES : Gratin, frites, légumes

LA POTENCE

La Potence et ses sauces*

Filet de bœuf ou cheval

Minimum 2 personnes



46.-

***HORS FOURCHETTE**



LE MENU POTENCE*

Saumon fumé

La Potence

Frites et légumes

Palette de sorbets

58.-

***HORS FOURCHETTE**



Nos FONDUES

Bourguignonne MIN. 2 PERS.*	350g PP	38.-
	A GOGO	44.-
Charbonnade Bœuf & Cheval MIN. 2 PERS.*	350g PP	38.-
	A GOGO	45.-

LE SOIR ET LE WEEK-END

Charbonnade mixte MIN. 2 PERS.*	A GOGO	36.-
(Bœuf, Cheval, Poulet)		

AU FROMAGE

Moitié – Moitié *		25.-
Aux Bolets *		28.-

**HORS FOURCHETTE*



VINS ROUGE FRANÇAIS

Beaujolais	75cl / 41.-
St Amour	
Brouilly	75cl / 41.-
Cabernet Sauvignon du Pays d'OC	75 cl / 44.-
Châteauneuf-du-Pape	75 cl / 66.-
Crozes-Hermitage	75 cl / 58.-
Gigondas	75 cl / 56.-

VINS ROUGE ITALIEN

Primitivo del Salento	75 cl / 41.-
	50 cl / 27.-



VINS ROUGES SUISSE GENÈVE AOC

Garanoir Domaine La Clé de Sol	75 cl / 49.-
Gamaret de Genève Domaine Les Perrières	75 cl / 46.-
Pinot Noir Domaine Les Perrières	75 cl / 44.-
Merlot Domaine des Pendus Elevé en fût de Chêne	75 cl / 52.-
Gamaret La Clémence	75 cl / 48.-
Douce Noire Elevé en fût de Chêne	75 cl / 56.-
Domaine des Abeilles d'or	50 cl / 38.-
Le Bois des Chiens Gamaret Elevé en fût de Chêne	75 cl / 56.-
Domaine du Château des Bois	
La Cave de Genève assemblage Gamaret/Syrah	75 cl / 46.-
Cuvée TCV – Domaine du Paradis Noir Divin	75cl / 56.-



CHAMPAGNE

Champagne Brut 75 cl / 78.-

Prosecco Cinzano 75 cl / 45.-

VINS BLANCS SUISSE GENÈVE AOC

Chardonnay des Perrières 75 cl / 44.-

Chardonnay Château des Bois 75 cl / 44.-

Pinot Gris de Claude Ramu 75 cl / 46.-

Aligoté des Perrières 75 cl / 42.-

ROSÉS SUISSE AOC

Œil de Perdrix Domaine des Perrières 75 cl / 44.-

Œil de Perdrix Belles Filles 75 cl / 44.-

Œil de Perdrix Châtenay 75cl / 48.-
½ Bt / 28.-

Rosé – Cave de Genève – L'Instinct 75 cl / 44.-



NOS SUGGESTIONS

Filet mignon de Porc sauce morilles	38.-
Salade Vaudoise	21.-
<i>Salade, tomates, concombre, tomme pannée, viande séchée</i>	
Burger Maison au Cheddar	* 28.-
Cuisses de Grenouilles à La Provençale (500 gr.)	* 36.-
Salade de Poulpe	26.-
Vitello Tonnato	32.-
Souris d'Agneau confite au Miel	38.-
Rosbeef froid	31.-
Noix de Saint-Jacques au Safran sur un lit d'Epinars et de Riz	* 44.-

***HORS FOURCHETTE**



LA CHASSE

Entrecôte de cerf Sauce grand veneur	40.-
Filet de sanglier Sauce grand veneur	37.-
Médailon de chevreuil Sauce grand veneur	43.-
Selle de chevreuil Min. 2 pers Sauce grand veneur	54.- (par pers.)

GARNITURES

Spätzli, choux rouge, choux de Bruxelles, marrons, lardons, champignons, poires aux airelles



NOS SALADES D'ETE

Salade Lyonnaise <i>Verte, Lardons, Croutons, Œuf Mollet, Tomates</i>	19.-
Salade Caesar <i>Iceberg, Poulet, Copeaux de Grana Padano, Tomates, Sauce Caesar</i>	23.-
Salade Cobb <i>Verte, Tomates, Œuf, Poulet, Bleu, Olives, Lardons, Avocat</i>	26.-
Tricolore <i>Tomates, Mozzarella, Basilic, Avocat</i>	23.-
Avocat aux Crevettes <i>Crevettes Cocktails, Avocat sur un lit de Mesclun</i>	24.-
Grecque <i>Verte, Rampon, Tomates, Concombre, Feta, Olives noires, Poivrons</i>	23.-
Salade Tennis <i>Rampon, Tomates, Carottes, Poulet au Paprika, Jambon Cru, Œuf Dur, Crevettes Cocktail Calypso</i>	26.-
Salade Gourmande <i>Mélange de salades, Tomates, Carottes, Oignons, Saumon Fumé, Crevettes Cocktail Calypso</i>	26.-
Salade de Chèvre Chaud	21.-