



LE RALLYE

— RESTAURANT —

CARTE DES METS

*Notre menu propose un voyage culinaire,
mariant les saveurs authentiques de la Géorgie
avec la qualité et le raffinement de la Suisse.*

*Nous avons imaginé un lieu chaleureux et
convivial, où chaque plat raconte une histoire,
et où le service reflète notre engagement à vous
offrir une expérience mémorable.*

*Nos collaborateurs sont à votre écoute
pour toute question concernant les
intolérances, allergies alimentaires
ou*

La provenance de produit

TVA 8.1% & Service inclus

LES ENTRÉES

Petit bouquet de salade Verte



6/11.-

Une salade fraîche et croquante, accompagné d'une sauce maison savoureuse

Petit bouquet de salade mêlée



8/15.-

Jeunes pousse d'épinards frais et de légumes de saison, frais et croquants, accompagné d'une sauce maison savoureuse.

Burratina



17.-

Servie avec une salade colorée de tomates, concombres, oignons rouges et un filet de pesto.

Soko



14.-

Champignons gratinés au fromage fondant, beurre aux herbes et à l'ail.

Selection Géorgien



17.-

Pkhali à base d'épinards, betterave garnies de noix, pour un voyage de saveurs authentiques.

Gebjalia



15.-

Gebjalia revisité, burrata crémeuse parfumée aux herbes fraîches, servie avec une sauce onctueuse à l'ail et à la menthe.

Salade Classique Géorgienne



11.-

Tomates juteuses, concombres, oignons rouges, herbes fraîches, noix, le tout relevé d'un vinaigre délicat et d'une huile parfumée.

Gaspacho



10.-

Soupe froide à base de tomates, poivrons, concombres et oignons, relevée d'un filet d'huile d'olive et parfumée au basilic

Les Festins des P'tits Cœurs

Le Steak des P'tits Gourmands



15.-

Steak haché, servi avec roesti croustillantes et salade fraîche

Adjapsandali



15.-

Ragoût géorgien d'aubergines, poivrons, tomates et pommes de terre, mijotés avec de l'ail, herbes fraîches et épices douces

Mtsvadi de poulet



15.-

Morceaux tendre de poulet grillé, servi avec une sauce tomate satsebeli froide, roesti croustillantes

LE RALLYE
— RESTAURANT —

LES PLATS

Entrecôte de Bœuf 200g



44.-

Servie avec sauce au choix: sauce à l'ail ou beurre maison, accompagnée de roesti et d'adjapsandali.

Tagliata de Bœuf 200g



42.-

Dresser sur un lit de jeunes pousses d'épinards, d'huile d'olive, parsemée de copeaux de parmesan fondants et relevée d'un filet de vinaigre balsamique. Le tout servi avec des roestis.

Tartare du Rallye 150g



36.-

Recette secrète du chef, ce tartare savoureux est préparé avec des cornichons, ail, oignons et moutarde, ainsi que d'autres ingrédients gardés confidentiels. En cas d'allergies ou d'intolérances, merci d'en informer notre équipe.

Le tartare est accompagné d'une salade fraîche, de roesti dorées, ainsi que de beurre et de toasts.

Adjapsandali



24.-

Ragoût géorgien d'aubergines, poivrons, tomates et pommes de terre, mijotés avec de l'ail, herbes fraîches et épices douces.

Badrijani revisité



23.-

Rondelles d'aubergines grillées, sauce froides aux noix et ail, huile de coriandre, grenade, jeunes pousses et une touche de menthe poivrée.

Nos collaborateurs sont à votre écoute pour toute question
concernant les intolérances ou allergies alimentaires

TVA 8.1% & Service inclus

Chaqapuli



29.-

Epaupe d'agneau mijotée au vin blanc sec, prunes sauvages vertes, oignons, estragon, coriandre et épices traditionnelles fumées. Servie avec des roestis.

Kalmakhi



28.-

Truite entière fraîche grillée, servie avec adjapsandali aux légumes mijotés. Un plat léger et savoureux inspiré des eaux de vives de la rivière Aragvi, en Géorgie.

Chkmeruli

33.-

Un plat traditionnel géorgien revisité avec une touche du chef, poitrine de poulet grillé farcie aux noix, ail, coriandre et du beurre, accompagné d'une sauce crémeuse à l'ail. Servi avec des champignons marinés et de roestis croustillantes.

Mtsvadi de Porc



26.-

Morceaux de porc tendres et grillés, servis dans la plus pure tradition géorgienne avec des oignons rouges marinés, une sauce froide à la tomate satsebeli, des graines de grenade fraîches et une huile parfumée à la coriandre. Accompagnés de roestis.

Mtsvadi de Poulet



28.-

Morceaux de poulet tendres et grillés, servis dans la plus pure tradition géorgienne avec des oignons rouges marinés, une sauce froide à la tomate satsebeli, des graines de grenade fraîches et une huile parfumée à la coriandre. Accompagnés de roestis.

Mtsvadi Rachuli



34.-

Lard fumé fondant, préparé comme dans les régions montagneuses de Racha, cuit à basse température puis grillé à la plancha pour une texture crousti-fondante. Accompagné d'adjapsandali ragoût de légumes avec pommes de terre, de pickles d'oignons rouges et d'une sauce aux airelles acidulée.

Satsivi



38.-

Magret de canard rosé avec une sauce froide Satsivi aux noix, servi avec des roestis.

Chashushuli



29.-

Une audacieuse réinterprétation d'un classique géorgien : le Chashushuli au poulpe.

Poulpe tendre mijoté dans une sauce aux tomates et poivrons, délicatement parfumée à l'ail et à la coriandre fraîche, accompagné d'une salade des roestis.

Lobio



25.-

Ragoût de haricots rouges, mijotés aux oignons, ail et épices douces, relevé de coriandre fraîche. Servie avec pickles maison et pains croustillant.

Nos collaborateurs sont à votre écoute pour toute question
concernant les intolérances ou allergies alimentaires

TVA 8.1% & Service inclus

LE RALLYE
— RESTAURANT —
Menu découverte

Une sélection de plats traditionnels servis ensemble, à la manière géorgienne, pour une expérience culinaire complète, comme lors d'un "Supra" un verre de vin géorgien compris

Pkhali

Salade classique

Mtsvadi de poulet et porc

Satsivi

Lobio

NOS BURGERS

65.-/personne
min pour 2

Le Veggie Gourmand



Burratina, tomate, roquette, pesto, oignons caramélisés

24.-

Burger de Campanie

Steak haché 180g, roquette, tomates, oignons caramélisés, mozzarella fondante et pesto.

26.-

Burger Tiflis Royal

Steak haché 180g, vacherin fondant, tomate, oignons caramélisés, choux rouge mariné sauce menthe poivrée.

27.-

Burger Maître d'hôtel

Steak haché 180g, vacherin fondant, tomate, oignons caramélisés et beurre maître d'hôte.

28.-

Tous nos burgers sont servis avec une salade fraîche et des Roestis



Meringue crème double

Meringue légère et croquante, accompagnée d'une crème double

7.50.-

Nuage Epicé

Mousse au yaourt grec, gingembre et miel, purée de pommes, biscuit de cacao concassé. Calvados servie à table.

12.-

Cœur Coulant au Chocolat

Moelleux au cœur fondant, cuit à la perfection pendant 10 minutes, accompagné d'une boule de glace au choix.

14.-

Coeur Coulant au Café

Moelleux cœur fondant, cuit à la perfection pendant 10 minutes, accompagné d'une boule de glace au choix.

14.-

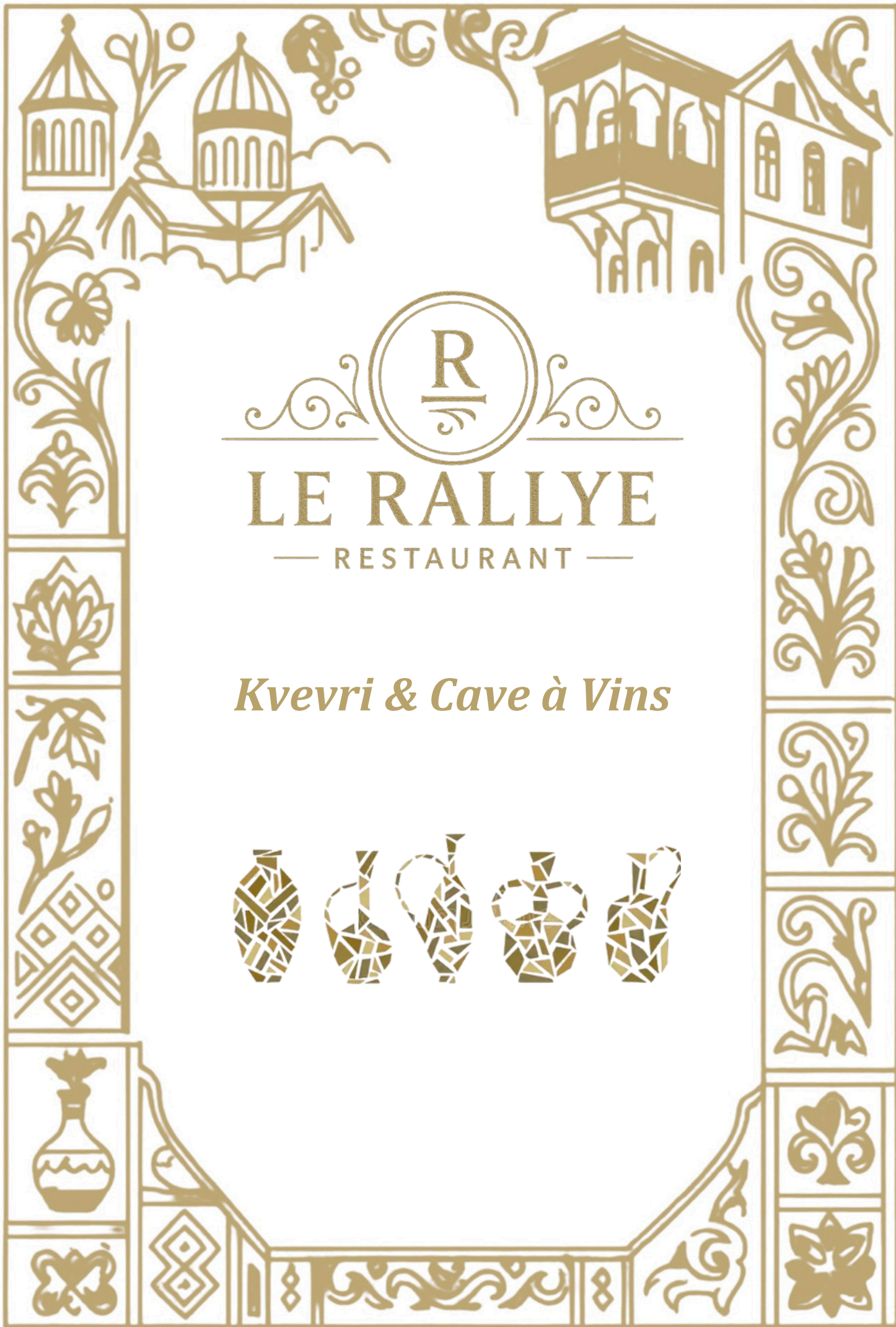
Gateau de Bebo

Gateau moelleux aux pruneaux inspiré d'une recette de bebo qui cueillait ses fruits au jardin et les transformait en douceurs simples et sincères.

9.50.-

Nos collaborateurs sont à votre écoute pour toute question concernant les intolérances ou allergies alimentaires

TVA 8.1% & Service inclus



LE RALLYE

— RESTAURANT —

Kvevri & Cave à Vins





Cépages

Chasselas

Chasselas

Chardonnay

Silvaner

Vins Blancs

Fendant Ardon AOC Valais, Jules Gex

Vully blanc Les Côtelines, Domaine de chambaz

Chardonnay Grand Ardèche 2023 Louis Latour

Porte de Novembre AOC, Maison Gilliard



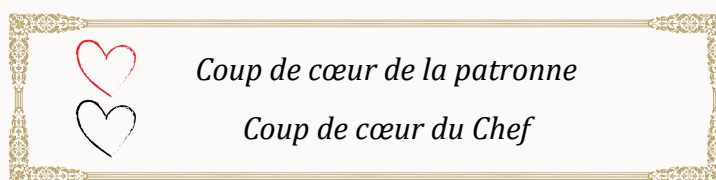
10 cl / 50 cl

5.- / 25.-

4.80 / 23.-

5.50 / 28.-

6.50 / 33.-



Vins Rosés

Pinot Noir

Grenache Noir,
Cinsault, Syrah,
Mourvèdre

Œil-de-perdrix AOC Valais, Charles Favre

Les Bannettes Rosé IGP Méditerranée, Jules Gex

5 / 25.-

5.20 / 26.-

Vins Rouges

Pinot Noir

Merlot

Pinot Noir, Gamay
Garanoir, Diolinoir

Cabernet Sauvignon
Merlot

Petit Verdot, Cabernet
Sauvignon, Merlot

Pinot Noir Les Hospitalières AOC Valais, Jules Gex

Merlot Delea Ticino DOC

Vully Rouge Marc Aurèle (Assemblage), Jules Gex

Marquis du Bois Bordeaux AOC

Château Tayet Bordeaux supérieur AOC



5.20 / 25.-

5.50 / 26.-

6 / 32.-

5 / 24.-

5.50 / 27.-

Cépages

autochtones

rares

Vin Géorgien

Selon arrivages

Rouge, rosé ou blanc



Cépages

Vully

Chardonnay

Yvorne

Merlot Delea

Chardonnay

Vins Blancs

Vully Blanc, les Côtelines , Domaine de Chambaz 37.-

Chardonnay Grand Ardèche , Louis Latour 45.-

Yvorne Creux du loup, Chablais AOC , Jules Gex 45.-

Chiar di Luna Merlot Ticino 52.-

Pouilly-Fuissé AOC Bourgogne  72.-

Vins Rosés

Montepulciano

Grenache Noir,
Cinsault, Syrah

Campirosa, Cerasuolo d'Abruzzo DOC, Illuminati 38.-

Nuit Blanche rosé Côtes de Provence bio, Negrel 42.-

Vins Rouges

Gamay, Gamaret

Carignan,Syrah

Grenache noir,Syrah

Humagne rouge

L'esprit de Genève Rouge Assemblage 38.-

Château Haute Galine Minervois AOC 42.-

Perrin signature Côtes du Rhône AOC 42.-

Humagne Rouge AOC Valais 48.-

Grenache Noir,
Carignan

Pinot noir,Galotta

Cornalin

Cabernet franc
pt. Verdot,Merlot

Syrah,Grenache noir

Cabernet franc,
pt Verdot
Merlot
Cabernet sauvignon

Bellesa Perfecta,Priorat DOQ 52.-

Vully Rouge Roches grises Assemblage 54.-

Cornalin Hurlevent AOC Valais 56.-

Château Castera Médoc Cru 58.-

Abbé Dinne Châteauneuf du Pape  82

Château Chasse splenn Moulis-en-Médoc 86.-