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

LE RALLYE
RESTAURANT

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, roulade d aubergine, 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.

Soupe de courge — **10.-**
Velouté de courge onctueux, enrichi de crème fraîche et relevé d'un pointe de muscade

Les Festins des P'tits Cœurs

Le Steak des P'tits Gourmands — **15.-**
Steak haché, servi avec roesti croustillantes et salade fraîche

Mtsvadi de poulet — **15.-**
Morceaux tendre de poulet grillé, servi avec une sauce tomate satsebeli froide, roesti croustillantes

Jusqu'à 12 ans

LE RALLYE
RESTAURANT

INCONTOURNABLES

Entrecôte de Bœuf 200g — 44 .-

Servie avec sauce au choix: sauce à l'ail ou beurre maison, accompagnée de garnitures de chasses et de roesti ou de pommes de terre rissolées.

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 ou des pommes de terre rissolées.

Khinkali maison — 28.-

Raviolis traditionnels géorgiens, farcis d'un mélange savoureux de bœuf et de porc, servis nature pour révéler toute leur saveur. Temps d'attente estimé : 15 minutes. Une sauce à l'ail maison peut être ajoutée sur demande.

Chaqapuli — 29.-

Epaule d'agneau mijotée au vin blanc sec, prunes sauvages vertes, oignons, estragon, coriandre et épices traditionnelles fumées. Servie avec des roestis ou pommes de terres rissolée.

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 ou pommes de terres rissolée.

Mtsvadi de Porc — 26.-

Brochettes de cou 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 et pommes de terre rissolé.

Mtsvadi de Poulet — 28.-

Brochettes 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 et pommes de terre rissolé.

Satsivi — 38.-

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

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

TVA 8.1% & Service inclus

LE RALLYE
RESTAURANT

CHASSE

Mtsvadi de marcassin — 28.-

Brochettes de marcassin marinées et grillées à la perfection servie avec sauce tkemali.

“Dans les forêts épaisses où l’automne embrase les feuilles. Les chasseurs géorgiens traquaient le sanglier. Bête farouche et puissante. Le soir venu, autour du feu, la viande était coupée en morceaux et longuement mijotée dans le vin. Les tomates et les herbes fraîche. Ainsi naquit le mtsvadi, plat de patience et de partage, où chaque parfum raconte la chasse, la fatigue et la joie des hommes rassemblés à la même table.”

Pièces noble de chevreuil — 33.-

Morceau de chevreuil tendre, grillé rosé et servi avec une sauce Tkemali aux prunes sauvages

Chashushuli — 30.-

Ragoût de cerf tendre mijoté avec des poivrons et des oignons fondants, des tomates fraîches et du vin rouge. Parfumé d’un mélange d’épices géorgiennes.

“Sous le ciel vaste et changeant des montagnes, le roi Erekle II suivait le cerf aux yeux ardent, témoin des forêts ancestrale. Les feuilles craquaient comme des tambours sous leurs pas, et le vent portait l’odeur des pins et de la terre humid. Quand le feu accueillit la proie, la viande du chevreuil devint festin et mémoir, un hommage aux bois, aux chasseurs et à l’esprit de Kakheti”

Toutes nos plats de chasses sont servie avec la garnitures de chasses et pommes de terres rissolée

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

TVA 8.1% & Service inclus

LE RALLYE
RESTAURANT

CHASSE

Chkmeruli de faisan — 35.-

Faisan cuit lentement à basse température puis grillé à la plancha, nappé d'une sauce crémeuse à l'ail.

"Dans la brume argentée des collines, le roi Vakhtang Gorgassali lança son faucon royal. L'oiseau frappa un faisan aux ailes flamboyantes, qui s'abattit près d'une source ardente jaillie du sein de la terre. Là, où la vapeur s'élevait comme une prière, naquit Tbilissi, la 'cité chaude'. Ainsi, ce mets unit la chasse des rois et la flamme des montagnes : le faisan, noble messager du ciel, se pare du souffle d'ail et de lait du Chkmeruli, festin des libres et chant des âmes vaillantes."

Dorade Royale — 29.-

Filets de Dorade Royale à la sauce Tkemali

"Dans les eaux scintillantes des côtes géorgiennes, la dorade royale règne comme un joyau vivant. Son éclat doré rappelle la légendaire Toison d'or du bélier ailé, Chrysomallos, offerte au roi Éétès de Colchide, l'ancienne Géorgie. Symbole de richesse et de majesté, la dorade royale incarne la puissance des mers et l'histoire mythique de la Colchide, où chaque rencontre avec ce poisson évoque le souffle des légendes et la grandeur des océans."

Assiettes de chasses Végétariennes — 23.-

Toutes nos plats de chasses sont servie avec la garnitures de chasses et pommes de terres rissolée

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 servis ensemble, à la manière géorgienne, pour une expérience culinaire complète, comme lors d'un "Supra"
un verre de vin géorgien et service de thé noir compris

Pkhali

***

Salade classique

***

Mtsvadi de sanglier

***

Chashushuli de cerf

***

Pelamushi

70.-/personne
min pour 2

NOS BURGERS

Le Veggie Gourmand — 24 .-

Burratina, tomate, roquette, pesto, oignons caramélisés

Burger de Campanie — 26 .-

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

Burger Tiflis Royal — 27.-

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

Burger Maître d'hôtel — 28 .-

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

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

LE RALLYE
RESTAURANT

Les Douceurs du Chef

Meringue crème double

Meringue légère et croquante, accompagnée d'une crème double

7.50.-

Autour de figue

Deux étages de délicate tarte meringuée garnis d'une crème légère, accompagnés d'un coulis de figues et de cubes de figues fraîches pour une harmonie parfaite de textures et de saveurs.

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 .-

Cheesecake New-Yorkais

Onctueux cheesecake à l'américaine, généreusement nappé d'un caramel au beurre salé maison, pour une douceur irrésistible et fondante en bouche.

10.--

Pelamushi

Délice géorgien traditionnel à base de raisin, sublimé par des brisures de noix caramélisées et un croustillant crumble de cacao pour une touche gourmande et raffinée.

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

LE RALLYE
RESTAURANT

Vins ouvert

Cépages	**Vins Blancs**	10 cl / 50 cl
Chasselas	Fendant Ardon AOC Valais, Jules Gex	5.- / 25.-
Chasselas	Vully blanc Les Côtelines, Domaine de chambaz	4.80 / 23.-
Chardonnay	Chardonnay Grand Ardèche 2023 Louis Latour	5.50 / 28.-
Silvaner	Porte de Novembre AOC, Maison Gilliard ♡	6.50 / 33.-

Coup de cœur de la patronne

Coup de cœur du Chef

	Vins Rosés	
Pinot Noir	Œil-de-perdrix AOC Valais, Charles Favre	5 / 25.-
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre	Les Bannettes Rosé IGP Méditerranée, Jules Gex	5.20 / 26.-

	Vins Rouges	
Pinot Noir	Pinot Noir Les Hospitalières AOC Valais, Jules Gex	5.20 / 25.-
Merlot	Merlot Delea Ticino DOC	5.50 / 26.-
Pinot Noir, Gamay Garanoir, Diolinoir	Vully Rouge Marc Aurèle (Assemblage), Jules Gex	6 / 32.-
Cabernet Sauvignon Merlot	Marquis du Bois Bordeaux AOC	5/ 24.-
Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot	Château Tayet Bordeaux supérieur AOC ♡	5.50/ 27.-

	Vin Géorgien
Cépages autochtones rares	Selon arrivages Rouge, rosé ou blanc

LE RALLYE
RESTAURANT

Vins ouvert

Cépages	**Vins Blancs**	10 cl / 50 cl
Chasselas	Fendant Ardon AOC Valais, Jules Gex	5.- / 25.-
Chasselas	Vully blanc Les Côtelines, Domaine de chambaz	4.80 / 23.-
Chardonnay	Chardonnay Grand Ardèche 2023 Louis Latour	5.50 / 28.-
Silvaner	Porte de Novembre AOC, Maison Gilliard ♡	6.50 / 33.-

Coup de cœur de la patronne

Coup de cœur du Chef

	Vins Rosés	
Pinot Noir	Œil-de-perdrix AOC Valais, Charles Favre	5 / 25.-
Grenache Noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre	Les Bannettes Rosé IGP Méditerranée, Jules Gex	5.20 / 26.-

	Vins Rouges	
Pinot Noir	Pinot Noir Les Hospitalières AOC Valais, Jules Gex	5.20 / 25.-
Merlot	Merlot Delea Ticino DOC	5.50 / 26.-
Pinot Noir, Gamay Garanoir, Diolinoir	Vully Rouge Marc Aurèle (Assemblage), Jules Gex	6 / 32.-
Cabernet Sauvignon Merlot	Marquis du Bois Bordeaux AOC	5/ 24.-
Petit Verdot, Cabernet Sauvignon, Merlot	Château Tayet Bordeaux supérieur AOC ♡	5.50/ 27.-

	Vin Géorgien
Cépages autochtones rares	Selon arrivages Rouge, rosé ou blanc