



LE RALLYE

— RESTAURANT —

Bienvenue au Restaurant Rallye

« Une adresse à découvrir », « des saveurs inoubliables », « une cuisine généreuse et raffinée », « un accueil d'une rare chaleur »...

Ces mots, laissés par nos clients, reflètent l'esprit de notre maison. Une cuisine sincère et créative, basée sur les saveurs de la Géorgie et librement interprétée par notre Chef, sublimée avec finesse à travers des produits soigneusement sélectionnés et des créations pensées avec passion.

Dans une atmosphère élégante et conviviale, chaque assiette invite au voyage, au partage et à la découverte de saveurs authentiques.

Texte inspiré des mots laissés par nos clients.

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

La provenance de produit

TVA 8.1% & Service inclus





ENTRÉE



SALADE VERTE



6.-

SOKO



CHAMPIGNONS GRATINÉS AU FROMAGE FONDANT, SAUCE AUX HERBES ET À L'AIL.

12.-

GEBJALIA REVISITÉ



BURRATINA AUX HERBES, CRÈME DE STRACCIATELLA À LA MENTHE ET AU POIVRE, HUILE AUX HERBES.

13.-

ANCHOIS



ANCHOIS DE LA MER NOIRE, DÉLICATEMENT PRÉPARÉS, SERVIS SELON L'INSPIRATION GÉORGIENNE

14.-

SELECTION GÉORGIENNE



PKHALI À BASE D'ÉPINARDS, D'AUBERGINES NAPPÉES D'UNE SAUCE AUX NOIX.

14.-

AUTOUR DE LA FIGUE



FROMAGE DE CHÈVRE FRAIS À LA FIGUE, LÉGÈREMENT CARAMELISÉ, VERDURE, FIGES FRAÎCHES, VINAIGRETTE MAISON.

17.-

GRAVLAX DE SAUMON



SAUMON GRAVLAX À LA BETTERAVE ET À L'ANETH, CRÈME DE STRACCIATELLA À LA MENTHE ET POIVRE, GRENADE FRAÎCHE ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES.

19.-

BURGERS



SWISS ANGUS



STEAK HACHÉ SWISS ANGUS GRILLÉ, CHEDDAR FONDANT, D'OIGNONS, VERDURE, TOMATES FRAÎCHES ET SAUCE BARBECUE, SERVI DANS UN PAIN BRIOCHÉ MOELLEUX, ACCOMPAGNÉ DE FRITES CROUSTILLANTES ET SALADE

29.-

VEGGIE



AUBERGINE GRILLÉE, CHIMICHURRI À LA GÉORGIENNE, BURRATINA FONDANTE, TOMATES ET VERDURE, SERVI DANS UN PAIN BRIOCHÉ MOELLEUX, ACCOMPAGNÉ DE FRITES CROUSTILLANTES ET SALADE

26.-

TARTARE DE BŒUF



PRÉPARÉ SUR UNE BASE DE SAUCE TOMATE PARFUMÉE AUX HERBES ET ÉPICES GÉORGIENNES, AGRÉMENTÉ D'OIGNONS FRITS, ACCOMPAGNÉ DE TOASTS ET BEURRE.

21.-

PORTION ENTRÉE, SERVI AVEC TOASTS ET BEURRE

36.-

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ



250G PAR PERSONNE
MIN. 2 PERSONNES

ACCOMPAGNÉE D'UN PANIER DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

26.-

VIANDE SÉCHÉE DE GRISONS

16.-

NOS COLLABORATEURS SONT À VOTRE ÉCOUTE POUR TOUTE QUESTION CONCERNANT LES INTOLÉRANCES, ALLERGIES ALIMENTAIRES OU LA PROVENANCE DE PRODUIT

TVA 8.1% & SERVICE INCLUS





R

PLATS

ENTRECÔTE

ENTRECÔTE DÉLICATEMENT GRILLÉE, SAUCE
KHMELI SUNELI AUX ÉPICES GÉORGIENNE,
POMMES GRENAILLES PARFUMÉES À L'ANETH

46.-

CHAQAPULI

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX HERBES
FRAÎCHES, DÉLICATEMENT MIJOTÉE,
NUANCES ACIDULÉES INSPIRÉES DE LA
TRADITION GÉORGIENNE

38.-

CHKMERULI REVISITÉ

POITRINE DE POULET CUIT À BASSE
TEMPÉRATURE, GRILLÉE ET FARCIE AUX
NOIX, AIL ET CORIANDRE, AVEC UNE SAUCE
À L'AIL, SERVIE AVEC DES CFRITES.

34.-

TRANCHE NORDIQUE

FILET DE SAUMON À LA PLANCHA, NAPPÉ
D'UNE SAUCE ONCTUEUSE À L'AIL CONFIT,
GARNI D'ŒUFS DE LOMPE ET SERVI AVEC
DES POMMES GRENAILLES.

33.-

MTSVADI DE POULET

POULET MARINÉ À LA GÉORGIENNE, GRILLÉ,
SAUCE AUX FRUITS ROUGES, PICKLES
D'OIGNONS ROUGES ET HERBES FRAÎCHES.

29.-

KHINKALI

RAVIOLES GÉORGIENNES ARTISANALES,
FAÇONNÉES À LA MINUTE, FARCE DE BŒUF
DÉLICATEMENT ASSAISONNÉE,
ACCOMPAGNÉES D'UNE SAUCE KHMELI
SUNELI AUX ÉPICES GÉORGIENNES.

28.-

TEMPS D'ATTENTE À PRÉVOIR

SALADE COLCHIDE

VERDURES, FIGUES FRAÎCHES, POITRINE DE
CANARD FUMÉE, BETTERAVES, JEUNES
PLEUROTES MARINÉES À L'HUILE D'OLIVE
ET VINAIGRETTE MAISON.

27.-

KHACHAPURI ADJARULI

PAIN GÉORGIEN TRADITIONNEL EN FORME
DE BARQUE, GARNI DE FROMAGES
FONDANTS, JAUNE D'ŒUF ET BEURRE, SERVI
TOUT JUSTE SORTI DU FOUR.

24.-

TEMPS D'ATTENTE À PRÉVOIR

DESSERT

CŒUR DE GOZINAKI

COULANT AU CHOCOLAT AUX NOIX ET
AU MIEL, ACCOMPAGNÉ D'UNE BOULE
DE GLACE AUX NOIX.

14.-

LA RECETTE DE BEBO

CERISES MIJOTÉES ET SERVIES CHAUDES,
PARFUMÉES À LA MENTHE ET À LA
CANNELLE, RECETTE DE LA GRAND-
MÈRE DU CHEF, SURMONTÉES D'UNE
BOULE DE GLACE MÖVENPICK.

13.-

MANDARINE & ESTRAGON

FEUILLETAGE CROUSTILLANT, CRÈME
LÉGÈRE À LA MANDARINE ET CONFIT DE
MANDARINE À L'ESTRAGON.

12.-

LA PAUSE GOURMANDE

UNE TRANCHE DU GÂTEAU DU MOMENT,
SERVIE AVEC UN CAFÉ OU UN ESPRESSO.

TVA 8.1% & SERVICE INCLUS

8.70.-



R

VIN OUVERT

Cépage

VIN BLANC

CHASSELAS

Fendant Terra Veritas AOC Valais

Provins

5

CHARDONNAY,
VIOGNIER

Duet Assemblage Chardonnay & Viognier

Louis Latour

5.10

SAUVIGNON
BLANC

Johannisberg Terra Veritas AOC Valais

Provins

5.50

PINOT GRIS

Pinot Grigio, DOC delle Venezie

Azienda Ca di Rajo

5.80

PETITE ARVINE

Petite Arvine Hurlevent AOC Valais

Les Fils de Charles Favre

6.50

CHASSELAS

Creux du Loup Yvorne Chablais AOC 2024

Les Vins Jules Gex

6.70

RKATSITELI, KISI

Ilia Estate Taoba Orange Wine

Taoba



7.80

VIN ROSÉ

PINOT NOIR

Oeil-de-Perdrix AOC Valais

Les Fils de Charles Favre

5.50

PINOT NOIR
GAMAY

Porte Novembre Ice rosé AOC

Maison Gilliard

6.20



TVA 8.1% & Service inclus



R

VIN OUVERT

Cépage

VIN ROUGE

PINOT NOIR

Pinot Noir Terra Veritas AOC Valais
Provins

5.50

MERLOT

Merlot Delea Ticino IGT
Delea

5.50

CABERNET
SAUVIGNON
MERLOT

Marquis du Bois, Bordeaux AOC
Vignobles de Mour
Concours Général Agricole Paris 2022 : Médaille d'or

6

CORVINA
VERONESE

Ripasso Soprasasso Valpolicella DOC
Argea - MGM Mondo del Vino

6.50

SAPERAVI

Ilia Estate Taoba Saperavi Wine
Taoba



7.80

VIN BOUTEILLE

VIN ROSÉ

GRENACHE NOIR,
CINSAULT

Nuit Blanche rosé Côtes de Provence bio
Famille Negrel

38

ASSEMBLAGE

Rose des Vents Rosé AOC Valais
Jean-René Germanier

41



TVA 8.1% & Service inclus



R

VIN BOUTEILLE

VIN BLANC

Cépage

SAUVIGNON
BLANC

Touraine AOC Sauvignon blanc
Vignoble Gibault

35

ASSEMBLAGE

Château Marjosse
Entre-Deux-Mers

38

GRENACHE
BLANC,
MARSANNE,
ROUSSANNE,
VIOGNIER

Perrin Réserve
Côtes du Rhône AOC, Famille Perrin

41

CHASSELAS

Calamin Grand Cru AOC
Patrick Fonjallaz Epesses

55

CHARDONNAY

Pouilly-Fuissé
Bouchard Père & Fils

65

VIN ROUGE

CORNALIN

Cornalin Hurlevent AOC Valais
Les Fils de Charles Favre

47

HUMAGNE
ROUGE
GAMARET

Onyx noir anciens cépages Valaisans AOC
Domaine Emery, Ayent

49

ASSEMBLAGE

Château Castera
Médoc Cru Bourgeois Supérieur

52

GAMAY,
PINOT NOIR

Dôle de Sion AOC
Maître de Chais - Provins

61

GRENACHE,
SYRAH,
MOURVEDRE

Châteauneuf du Pape AOC
Domaine l'Abbé Dîne, Nathalie Reynaud

89

TVA 8.1% & Service inclus