



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, inspirée des traditions géorgiennes et 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





R

COCKTAILS

Cocktail Signature

Tequila Sierra Tropical
Sirop de coriandre maison
Coriandre fraîche / Jus de
citron et eau gazeuse
14.-

Tiflis Mule

Ginger Beer
Chacha
Jus de citron
14.-

Tropical Sunset

Pineapple soda
Liqueur de pêche de vigne
Rhum Brun
14.-

Luz de Porto

Mandarine & Bergamote
Soda
Porto Blanc
14.-

Le Est-Dragon

Estragon Soda
Vodka au miel
Jus de citron
14.-

Piña colada

Rhum Blanc
Jus d'ananas
Lait de coco
14.-

Greek Island

Mastika
Aegan Tonic
Concombre
14.-

Spritz au choix

-Aperol spritz
-Limoncello spritz
-Pink spritz (Grapefruit soda)
-Green spritz (Grenade,
pastèque, Citron)
-Flamingo coco spritz
14.-

Mojito

Rhum blanc
Menthe fraîche
Citron
14.-

Hugo

Sirop de fleur
de sureau
Prosecco
14.-

Avec nos cocktails

Chaque cocktail est accompagné d'un petit apéritif,
composé de gourmandises salées du moment,
pour éveiller vos papilles avant le repas

TVA 8.1% & Service inclus



R

MOCKTAILS

Exotique Island

Pineapple soda
Coulis de passion
Sirop Mangue
10.-

Mandarine Sunrise

Mandarin & Bergamot Soda
Sirop de grenadine & Sirop de
Rhum
Jus de citron
10.-

Virgin spritz

Pink grapefruit Soda
Sirop d'apérol
Orange
10.-

Virgin Mojito

Sirop Mojito
Rhum sans alcool
Menthe fraîche
Jus de citron
10.-

Limonade Géorgienne

Estragon
Eau gazeuse
3.80.-

Avec nos mocktails

Chaque cocktail est accompagné d'un petit apéritif,
composé de gourmandises salées du moment,
pour éveiller vos papilles avant le repas

TVA 8.1% & Service inclus



ENTRÉE



SALADE VERTE



6.-

SALADE MÊLÉE



8.-

SOKO



12.-

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

GEBJALIA REVISITÉ



14.-

BURRATINA AUX HERBES, SAUCE YAOURT À
L'AIL ET À LA MENTHE.

SUPRA À PARTAGER



SALADE GÉORGIENNE



9.-

TOMATES ET CONCOMBRES DE SAISON,
HERBES FRAÎCHES, OIGNONS ROUGES,
DÉLICATE VINAIGRETTE AUX NOIX

ANCHOIS



13.-

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

SELECTION
GÉORGIENNE



14.-

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

OSTRI



21.-

RAGOÛT DE POULPE MIJOTÉ DANS UNE
SAUCE TOMATE ÉPICÉE AUX POIVRONS, AIL,
CORIANDRE FRAÎCHE ET KHMELI-SUNELI.

ADJARULI KHACHAPURI



24.-

PAIN DORÉ EN BARQUE, CŒUR DE
FROMAGES FONDUS, JAUNE D'ŒUF ET
BEURRE

MTSVADI DE PORC



26.-

PORC MARINÉ À LA GÉORGIENNE,
DÉLICATEMENT GRILLÉ, HERBES FRAÎCHES
ET ÉPICES RAFFINÉES

MTSVADI DE POULET



28.-

POULET MARINÉ À LA GÉORGIENNE,
DÉLICATEMENT GRILLÉ, HERBES FRAÎCHES
ET ÉPICES RAFFINÉES

TARTARE DE BŒUF



36.-

PRÉPARÉ AUX SAVEURS GÉORGIENNES, À BASE DE
TOMATE, HERBES FRAÎCHES ET ÉPICES, SERVI AVEC
FRITES, TOASTS ET BEURRE.

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

TVA 8.1% & SERVICE INCLUS





PLATS



ENTRECÔTE



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

46.-

CARRÉ D'AGNEAU



CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, CHIMICHURRI À LA GÉORGIENNE AUX HERBES FRAÎCHES, POMMES GRENAILLES PARFUMÉES À L'ANETH

42.-

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 FRITES.

33.-

CŒUR DE FROJA



CŒUR DE FROJA DE SAUMON GRILLÉ, SERVI AVEC UNE SAUCE KINDZMARI FROIDE À LA CORIANDRE FRAÎCHE, AIL ET VINAIGRE, GARNI D'ŒUFS DE LOMPE ET ACCOMPAGNÉ DE POMMES GRENAILLES À L'ANETH.

32.-

KHINKALI



RAVIOLES GÉORGIENNES ARTISANALES, FARCE DÉLICATE, SAUCE KHMELI SUNELI AUX ÉPICES GÉORGIENNES

28.-

BURGERS



SWISS ANGUS



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

26.-

FONDUE



FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ

250G PAR PERSONNE
MIN. 2 PERSONNES
ACCOMPAGNÉE D'UN PANIER DE POMMES DE TERRE GRENAILLES

26.-

VIANDE SÉCHÉE DE GRISONS



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

16.-

TVA 8.1% & SERVICE INCLUS





RALLYE RESTAURANT



Découvrez l'âme de la Géorgie à travers nos vins Kvevri, élevés dans des jarres d'argile enfouies sous terre selon une méthode vieille de 8 000 ans. Ces vins naturels révèlent la pureté des cépages autochtones comme le Saperavi et le Rkatsiteli.

Profonds, élégants et authentiques,
ils racontent la passion et l'histoire d'un
pays berceau du vin.

TVA 8.1% & Service inclus





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

Cépage

SAUVIGNON
BLANC

VIN 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 BLANC

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

