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

COCKTAILS

Le Est-Dragon
Estragon Soda
Vodka au miel
Jus de citron
14.-

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

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

Spritz au choix
-Aperol spritz
-Limoncello spritz
-Hugo
14.-

Mojito
Rhum blanc
Menthe fraiche
Citron
14.-

MOCKTAILS

Virgin spritz
Pink grapfruit Soda
Sirop d'apérol
Orange
10.-

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

Exotique Island
Pineapple soda
Coulis de passion
Sirop Mangue
10.-

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

Limonade Géorgienne
Estragon
Eau gazeuse
3.80.-

TVA 8.1% & Service inclus

ENTRÉE

Salade verte — 6.00

Soko — 12.00
Champignons gratinés au fromage fondant dans une sauce crémeuse à l'ail.

Anchois de la mer Noire — 12.00
Anchois marinés au vinaigre, huile aux herbes fraîches, pickles de chou rouge et d'oignons rouges.

Gebjalia revisité — 13.00
Burrata au cœur coulant, crème de stracciatella à la menthe et au poivre, huile aux herbes fraîches.

Sélection géorgienne — 13.50
Pkhali d'épinards aux noix et aubergines grillées garnies d'une préparation aux noix et aux herbes fraîches.

Khachi — 13.50
Bouillon de veau traditionnel géorgien longuement mijoté, ail frais, fines herbes et toast croustillant parfumé à l'ail.

Autour de la figue — 15.00
Fromage de chèvre frais légèrement caramélisé, figues fraîches, verdure et vinaigrette maison.

Os à moelle rôtis — 15.00
Moelle de bœuf rôtie, condiment d'herbes fraîches, ail et piment doux, verdure et toast croustillant parfumé à l'ail.

FONDUE

Fondue moitié-moitié — 26.00
250 g de fromage par personne, accompagnée d'un panier de pommes de terre grenailles.

Minimum 2 personnes.

Ardoise de viande séchée des Grisons — 16.00
70 g de viande séchée des Grisons, finement tranchée.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute information concernant les allergies, les intolérances alimentaires ou la provenance de nos produits.
TVA 8,1 % et service inclus.

PLATS

Mtsvadi d'agneau — 44.00
Carré d'agneau grillé, accompagné de pommes de terre grenailles rôties, pain plat grillé, verdure, herbes fraîches, grenade et pickles de chou rouge et d'oignons rouges. Servi avec deux sauces géorgiennes : tkemali aux pruneaux et satsebeli relevée.

Chaqapuli — 38.00
Épaule d'agneau confite aux mirabelles, estragon et coriandre fraîche, purée de pommes de terre, huile aux herbes et piment frais.

Truite saumonée à la géorgienne — 35.00
Filet de truite saumonée grillé à la peau croustillante, purée de pommes de terre, épinards frais tombés au beurre, beurre blanc au tkemali de pruneaux et œufs de truite.

Chkmeruli revisité — 34.00
Ballotine de poitrine de poulet farcie aux noix et à la coriandre, cuite à basse température, pleurotes, sauce crémeuse à l'ail et frites

Mtsvadi de poulet — 28.00
Poitrine de poulet marinée aux épices géorgiennes et grillée, accompagnée de pommes de terre grenailles rôties, pain plat grillé, verdure, herbes fraîches, grenade et pickles de chou rouge et d'oignons rouges. Servie avec deux sauces géorgiennes : tkemali aux pruneaux et satsebeli relevée.

Khinkali — 28.00
Raviolis traditionnels géorgiens farcis au bœuf, aux herbes fraîches et aux épices, renfermant un bouillon savoureux.
Temps d'attente à prévoir. Sauce sur demande, selon les propositions du moment.

Mtsvadi de porc — 27.00
Échine de porc marinée aux épices géorgiennes et grillée, accompagnée de pommes de terre grenailles rôties, pain plat grillé, verdure, herbes fraîches, grenade et pickles de chou rouge et d'oignons rouges. Servie avec deux sauces géorgiennes : tkemali aux pruneaux et satsebeli relevée.

Khachapuri Adjaruli — 24.00
Pain traditionnel géorgien en forme de barque, garni de fromage fondant, d'un jaune d'œuf et de beurre.
Temps d'attente à prévoir.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute information concernant les allergies, les intolérances alimentaires ou la provenance de nos produits.
TVA 8,1 % et service inclus.

BURGERS

Swiss Angus — 29.00
Steak haché Swiss Angus de 150 g grillé, cheddar fondant, oignons caramélisés, pickles de chou rouge, verdure, tomates fraîches et sauce tkemali aux pruneaux, servi dans un pain brioché moelleux, accompagné de frites croustillantes et d'une salade.

Veggie — 27.00
Aubergine grillée garnie de noix et d'herbes fraîches, burratina fondante, oignons caramélisés, tomates fraîches, verdure et sauce satsebeli, servis dans un pain brioché moelleux, accompagnés de frites croustillantes et d'une salade.

MENU DÉCOUVERTE

Un voyage au cœur des saveurs géorgiennes.

68.00

Soko, sélection géorgienne, khinkali au bœuf, chaqapuli d'agneau et mtsvadi de poulet et de porc.

Servi à partager, tous les plats simultanément, dans la tradition du Supra géorgien.

DESSERT

Cœur de Gozinaki — 14.00
Cœur coulant au chocolat, aux noix et au miel, accompagné d'une boule de glace à la vanille.

La Recette de Bebo — 13.00
Cerises mijotées à la menthe et à la cannelle, servies chaudes avec une glace à la vanille et un crumble croustillant, selon la recette de la grand-mère du Chef.

Douceur aux pruneaux — 12.50
Gâteau moelleux aux pruneaux, noix et miel, accompagné d'un coulis de pruneaux maison et d'amandes torréfiées.

Douceur aux pommes — 12.50
Gâteau moelleux aux pommes et aux amandes, accompagné d'un coulis de pommes maison, de chips de pomme croustillantes et d'amandes torréfiées.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute information concernant les allergies, les intolérances alimentaires ou la provenance de nos produits.
TVA 8,1 % et service inclus.

VIN OUVERT

Cépage		
VIN BLANC		
Sauvignon blanc	Johannisberg Terra Veritas AOC Valais Provins	5.50
Pinot gris	Pinot Grigio, DOC delle Venezie Azienda Ca di Rajo	5.80
Chasselas	Creux du Loup Yvorne Chablais AOC 2024 Les Vins Jules Gex	6.70
Rkatsiteli, Kisi	Ilia Estate Taoba Orange Wine Taoba VIN GÉORGIEN	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
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
Saperavi	Ilia Estate Taoba Saperavi Wine Taoba VIN GÉORGIEN	7.80

TVA 8.1% & Service inclus

VIN BOUTEILLE

VIN BLANC

Cépage		
Sauvignon Blanc	Touraine AOC Sauvignon blanc Vignoble Gibault	39
Chasselas	Calamin Grand Cru AOC Patrick Fonjallaz Epesses	55
Rkatsiteli, Kisi	Ilia Estate Taoba Orange Wine Taoba	VIN GÉORGIEN 58
Chardonnay	Pouilly-Fuissé Bouchard Père & Fils	65

VIN ROUGE

Corvina Veronese	Ripasso Soprasasso Valpolicella DOC Argea - MGM Mondo del Vino	39
Cornalin	Cornalin Hurlevent AOC Valais Les Fils de Charles Favre	49
Humagne Rouge Gamaret	Onyx noir anciens cépages Valaisans AOC Domaine Emery, Ayent	52
Assemblage	Château Castera Médoc Cru Bourgeois Supérieur	55
Saperavi	Ilia Estate Taoba Saperavi Wine Taoba	VIN GÉORGIEN 58
Grenache, Syrah, Mourvedre	Châteauneuf du Pape AOC Domaine l'Abbé Dîne, Nathalie Reynaud	89

TVA 8.1% & Service inclus

BOISSONS

MINÉRALES

Coca-Cola Original Taste / Zéro Sucre	33 CL	5.00
Thé Froid Pêche / Citron	33 CL	5.00
Valser Pétillante / Plate	33 CL / 50 CL / 75CL	5.00 / 5.80 / 7.50
Sirop MORAND Par goût	AU CHOIX	1.00
Red bull	25 CL	6.00

APÉRITIFS

Sanpellegrino Sanbitter	10 CL	5.20
Suze 20°	4 CL	5.50
Cynar 16.5°	4 CL	6.00
Martini Blanc 15.5°	4 CL	6.50
Martini Rouge 15.5°	4 CL	6.50
Pastis 40°	4CL	6.50
Campari 25°	4 CL	6.50
Kir Royal	1 DL	10.00

BIÈRES

Bière Blonde à la pression 5°, House Beer	3 DL / 5 DL	4.20 / 7.80
Bière Blanche à la pression 5°, Boxer	3 DL / 5 DL	5.00 / 8.50
Guinness 4.2°	44 CL	5.20
Supplément Picon 18°	3 CL	2.80
Moretti bière sans alcool	33 CL	4.90

TVA 8.1% & Service inclus

BOISSONS

DIGESTIF

Jägermeister 35°	4 CL	8.00
Appenzeller Alpenbitter 29°	4 CL	8.00
Get 27 Liqueur de menthe 17.9°	4 CL	8.00
Amaretto Disaronno 28°	4 CL	8.00
Limoncello 30°	4 CL	8.00
Baileys Irish Cream 17°	4 CL	8.00
Calvados Du Pays De L'Auge Morin 40°	4 CL	8.00
Cognac Martell VSOP 40°	4 CL	15.00

EAU DE VIE

Eau de vie de Pomme Morand 40°	4 CL	7.00
Williamine Moitié-Moitié Morand 36°	4 CL	7.00
Abricotine du Valais AOP Morand 43°	4 CL	7.00
Grappa Fior Di Vite 40°	4 CL	7.00
Eau de vie de Framboise Morand 43°	4 CL	7.00

Gin

Gin Bombay Sapphire 40°	4 CL	8.00
Gin Hendrick's 41.4°	4 CL	12.00

Rhum

Rhum Bacardi Carta Blanca 37.5°	4 CL	9.00
Rhum Don Papa Single Island 40°	4 CL	15.00

TVA 8.1% & Service inclus

BOISSONS

VODKA

Vodka Trojka Green 17°	4 CL	8.00
Vodka Trojka Flamingo 17°	4 CL	8.00
Vodka Trojka Pure Grain 40°	4 CL	8.00

WHISKY

Whisky Black Label 40° Johnnie Walker	4 CL	10.00
Whisky Glenfiddich 12 ans 40°	4 CL	15.00
Whisky Oban Distillers 43°	4 CL	15.00

SUGGESTIONS

Malibu coconut 21°	4 CL	8.00
Tequila Sierra Blanco 35°	4 CL	8.00
Tequila Sierra Tropical Chilli 18°	4 CL	8.00
Vieille prune Morin 41°	4 CL	8.00
Lillet Blanc 17°	4 CL	6.50
Jägermeister orange 33°	4 CL	5.50
Vodka Xuxu à la fraise 15°	4CL	8.00

TVA 8.1% & Service inclus