



Bienvenue au Rallye en Géorgie

Embarquez pour un Rallye culinaire à travers la Géorgie. Ici, chaque plat est une étape, chaque région une découverte. Cette carte vous invite à explorer non seulement la richesse de la cuisine géorgienne, mais aussi les histoires et les traditions qui l'ont façonnée.

De Tbilissi, capitale vibrante où la tradition se modernise, aux montagnes du Caucase, aux vignobles ensoleillés de Kakheti et à la côte lumineuse de la Mer Noire, laissez-vous guider par le Chef et le Rallye Restaurant dans un véritable parcours gustatif.

Un voyage à travers les saveurs, les paysages et les saisons de Géorgie — où chaque bouchée est une escale, chaque région une aventure. Et surtout, souvenez-vous : la table géorgienne est faite pour passer du temps ensemble, partager et célébrer la convivialité.

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.-



Le Est-Dragon

Estragon Soda
Vodka au miel
Jus de citron
14.-

Tropical Sunset

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

Tiflis Mule

Ginger Beer
Chacha
Jus de citron
14.-

Piña colada

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

Greek Island

Mastika
Aegan Tonic
Concombre
14.-

Luz de Porto

Mandarine & Bergamote
Soda
Porto Blanc
14.-

Mojito

Rhum blanc
Menthe fraîche
Citron
14.-

Spritz au choix

-Aperol spritz
-Limoncello spritz
-Pink spritz (Grapefruit soda)
-Green spritz (Grenade,
pastèque, Citron)
-Flamingo spritz (Exotique,
Sureau)
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



— 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.-

Avec nos mocktails

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

Limonade Géorgienne

Estragon
Eau gazeuse
3.80.-

TVA 8.1% & Service inclus

R
LE RALLYE
— RESTAURANT —

MENU
DÉCOUVERTE

Savourez une expérience gastronomique unique, inspirée des traditions des différentes régions de Géorgie. Cette sélection propose un plat représentatif de chaque région, soigneusement préparé à la manière géorgienne, pour un voyage culinaire complet.

Un verre de vin géorgien et un service de thé noir accompagnent cette découverte.

Pkhali – spécialité de salade herbacée
Lobio – plat de haricots riche et savoureux
Soko – champignons gratinés
Mtsvadi de porc – grillades traditionnelles
Chaqapuli – ragoût parfumé au vin blanc et herbes
Aphazura – attriau de veau aux épices géorgiennes
Douceur – pour conclure le repas sur une note sucrée

68.-/personne
min pour 2

TVA 8.1% & Service inclus



R

— ENTREE —

Petit bouquet de salade Verte



6.-

Petit bouquet de salade mêlée



8.-

Soko

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



14.-

Selection Géorgienne

Pkhali à base d'épinards, d'aubergines nappées d'une sauce aux noix.



14.-

Gebjalia revisité

Burrata aux herbes, sauce yaourt à l'ail et à la menthe.



14.-

Salade Classique Géorgienne

Salade géorgienne aux saveurs raffinées et vinaigrette délicate.



9.-

Khamsa

Anchois pêchés en mer Noire, marinés dans une huile aux herbes aromatiques, servis avec des pickles de choux croquant



13.-

Tatariakhni

Morceaux de ragoût de bœuf tendre, servis avec un bouillon parfumé en théière, un mélange d'herbes fraîches et ail pressé. À assaisonner selon vos envies, pour une expérience authentique et conviviale.



15.-

Le pain est servi sur demande, dans le respect du gaspillage alimentaire.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute question sur les allergies, intolérances ou l'origine de nos produits.

TVA 8,1 % & service compris



R

— BURGERS —

Le Veggie Gourmand

Aubergine grillée, chimichurri à la géorgienne, burratina fondante, tomates et verdure croquante, servi dans un pain brioché moelleux.
Steak en supplément 8.-

26.-

Burger Swiss Angus

Steak haché Swiss Angus grillé, fromage Gruyère fondant, pickles d'oignons, verdure croquante, tomates fraîches et sauce barbecue, servi dans un pain brioché moelleux.

29.-

Burger Fjord

Cœur de saumon grillé, sauce curry-mangue, verdure croquante, pickles d'oignons, tomates fraîches et un chimichurri à la géorgienne parfumé, servi dans un pain brioché moelleux.

32.-

Tous nos burgers sont servis avec une salade et des frites

— MENU ENFANT —

Mtsvadi de poulet ou Steak haché

Boule de glace Mövenpick

Menu est servi avec une salade et des frites

18.-

TVA 8.1% & Service inclus



R

FONDUE

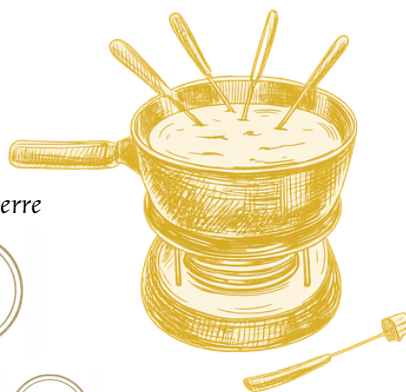
Fondue moitié-moitié

250g par personne

min. 2 personnes

Accompagnée d'un panier de pommes de terre
nature

26.-
p.p



Viande séchée des Grisons, cornichons et petits oignons

16.-

Préparée avec passion à partir du Gruyère AOP et du Vacherin Fribourgeois AOP de la Fromagerie de Vuadens, cette fondue incarne tout le savoir-faire et la générosité du terroir fribourgeois. Nichée au cœur du village de Vuadens, la fromagerie, dirigée par Cédric Descloux et Carmen Grossrieder, perpétue une tradition artisanale où chaque meule est soignée avec le plus grand respect du lait et des producteurs locaux.

La fondue moitié-moitié est un symbole de convivialité suisse, née de la rencontre harmonieuse entre deux fromages d'exception : la richesse aromatique du Gruyère et la texture fondante du Vacherin Fribourgeois. Ensemble, ils créent une alliance parfaite, à la fois onctueuse et pleine de caractère — un hommage au goût et à la tradition de notre région.

TVA 8.1% & Service inclus

R

— Tbilissi —

Originaire de Tbilissi, le Chef puise son inspiration dans cette ville vibrante, cœur vivant de la Géorgie. Capitale historique et culturelle, Tbilissi est le lieu où la tradition rencontre le mouvement, où les recettes ancestrales évoluent sans jamais perdre leur âme.

C'est ici que les plats emblématiques se modernisent : les saveurs restent profondes et authentiques — herbes fraîches, noix, prunes acidulées, vin blanc — tandis que les techniques s'affinent, les présentations gagnent en élégance et l'équilibre devient plus subtil.

Tbilissi influence toute la gastronomie géorgienne en lui apportant créativité et raffinement. Une cuisine fidèle à ses racines, mais tournée vers l'avenir — à l'image du Chef et de sa vision.



Le pain est servi sur demande, dans le respect du gaspillage alimentaire.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute question sur les allergies, intolérances ou l'origine de nos produits.

TVA 8,1 % & service compris



R

— PLATS —

Tranches Nobles de Simmental

Entrecôte tranchée, avec une sauce beurre au Khmeli Suneli, servie avec des frites.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Château Chasse-Spleen ou Ripasso

46.-

Chkmeruli revisité

Poitrine de poulet cuite à basse température, grillée et farcie aux noix, ail et coriandre, avec une sauce à l'ail, servie avec des frites.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Vin Blanc Georgien ou Cocktail Signature

31.-

Mtsvadi d'Agneau

Rack d'agneau grillé, sublimé par une sauce chimichurri aux accents géorgiens, mêlant herbes fraîches, épices et notes légèrement acidulées. Servi avec un écrasé de pommes de terre délicatement parfumé à l'huile de noix.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Vin Rouge Georgien ou Châteauneuf du Pape

42.-



R

—Kakheti—

Berceau du vin géorgien, la Kakheti incarne l'âme profonde de la gastronomie du pays. Terre de vignobles et de traditions ancestrales, elle façonne une cuisine sincère, généreuse et intensément parfumée.

C'est ici que le mtsvadi trouve toute sa noblesse : de belles pièces de viande marinées simplement, grillées au feu de bois, sublimes par la fumée et accompagnées d'oignons frais et de vin local. En Kakheti, la cuisson au feu est un art, un rituel de partage.

Les plats mijotent lentement, relevés d'herbes fraîches, d'ail et de prunes acidulées. Le vin n'accompagne pas seulement le repas — il entre dans la recette et dans l'esprit même de la cuisine.

En Kakheti, chaque table est une célébration du terroir, de la convivialité et du respect des traditions.



Le pain est servi sur demande, dans le respect du gaspillage alimentaire.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute question sur les allergies, intolérances ou l'origine de nos produits.

TVA 8,1 % & service compris



R

— PLATS —

Chaqapuli

Épaule d'agneau mijotée au vin blanc, prunes vertes, estragon et épices fumées, servie avec des frites.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Cornalin ou Vin Rouge Géorgien

30.-

Mtsvadi de Poulet

Poitrine de poulet marinée et grillée à la géorgienne, accompagnée d'une sauce satsebeli aux tomates et épices, servie avec des frites.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Petite Arvine ou Calamin

28.-

Mtsvadi de Porc

Cou de porc mariné et grillé à la géorgienne, accompagné d'une sauce satsebeli aux tomates et épices, servi avec des frites.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Merlot ou Bordeaux

26.-





— Régions montagneuses — du Caucase

Au cœur du Caucase, les régions de Racha, Khevsureti et Mtioulétie ont façonné une cuisine puissante et authentique. L'altitude, les hivers rudes et l'isolement ont donné naissance à des plats généreux, pensés pour réchauffer et rassembler.

Le mtsvadi de lard fumé, grillé au feu, exprime toute la force des saveurs montagnardes. Les haricots rouges, mijotés lentement, rappellent l'importance des produits simples et nourrissants. Les khinkali, emblématiques des hautes terres, incarnent le savoir-faire et la convivialité des grandes tablées du Caucase.

Ici, la gastronomie est sincère, rustique et noble à la fois — une cuisine de montagne où chaque plat raconte la rudesse du climat et la chaleur du partage.



Le pain est servi sur demande, dans le respect du gaspillage alimentaire.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute question sur les allergies, intolérances ou l'origine de nos produits.

TVA 8,1 % & service compris

R

PLATS

Mtstvadi Rachuli

Lard fumé longuement cuit à basse température puis grillé pour une texture fondante et croustillante, accompagné de haricots rouges façon géorgienne et sublimé par une huile herbacée.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Dôle de Sion ou Merlot

29.-

Khinkali

Raviolis géorgiens farcis d'un mélange de porc et bœuf, relevés de coriandre, persil et oignons, servis avec une sauce au yaourt légèrement poivrée.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Bière ou Vin rouge Géorgien

28.-

Lobio

Haricots rouges mijotés à la géorgienne aux herbes et épices légèrement fumées, servis avec du chou mariné et une touche d'huile de noix parfumée.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Fendant ou Yvorne

21.-



R

Côte de la Mer Noire

Le long de la Mer Noire, des villes comme Batoumi et Soukhoumi ont façonné une cuisine lumineuse et généreuse, influencée par la mer, le climat subtropical et les échanges maritimes.

Ici, les saveurs sont plus fraîches, plus végétales, souvent relevées d'herbes parfumées, d'agrumes et d'épices délicates. Le poisson et les produits de la mer occupent une place essentielle, accompagnés de légumes gorgés de soleil, de maïs et de noix.

La gastronomie de la côte de la Mer Noire apporte à la cuisine géorgienne une touche plus légère et ensoleillée — une élégance naturelle où la fraîcheur et la richesse du terroir maritime se rencontrent.



Le pain est servi sur demande, dans le respect du gaspillage alimentaire.

Notre équipe se tient à votre disposition pour toute question sur les allergies, intolérances ou l'origine de nos produits.

TVA 8,1 % & service compris

R

PLATS

Apkhkazura

Atriaux de veau en crépine poêlée, servis avec sauce satsebeli maison aux tomates et herbes, et un chimichurri à la géorgienne, accompagné d'un écrasé de pommes de terre à l'huile de noix.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Pouilly-Fuissé ou Johannisberg

31.-

Kalmakhi

Truite Suisse entière grillée, sublimée par un chimichurri à la géorgienne parfumé et accompagnée d'un écrasé de pommes de terre fondant à l'huile de noix.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Château Marjosse ou Pinot Grigio

32.-

Cœur de Froya

Cœur de saumon grillé, accompagné de salicorne croquante, d'une sauce à l'ail, d'une huile herbacée et d'un écrasé de pommes de terre à l'huile de noix.

Recommandé par le Maître d'Hôtel : Riesling ou Touraine

36.-





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.



VIN OUVERT

Cépage VIN BLANC

Chasselas

Fendant Terra Veritas AOC Valais
Provins

4.50

Riesling Sylvaner
Pinot bl

Belles Filles Riesling Sylvaner Pinot blanc
Cave de Genève

4.60

Sauvignon blanc

Johannisberg Terra Veritas AOC Valais
Provins

4.80

Pinot gris

Pinot Grigio, DOC delle Venezie
Azienda Ca'di Rajo

5.10

Petite Arvine

Petite Arvine Hurlevent AOC Valais 
Les Fils de Charles Favre

6.50

Assemblages

Vin blanc traditionnel de Géorgie

La sélection de vins géorgiens évolue selon les disponibilités et les arrivages.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe, qui se fera un plaisir de vous guider parmi les références et les cépages actuellement proposés.

7.80

VIN ROSÉ

Pinot noir

Oeil-de-Perdrix AOC Valais
Les Fils de Charles Favre

4.80

Pinot Noir
Gamay

Porte Novembre Ice rosé AOC
Maison Gilliard

5.80



TVA 8.1% & Service inclus



VIN OUVERT

Cépage VIN ROUGE

Cabernet
Sauvignon
Merlot

Marquis du Bois, Bordeaux AOC 

4.50

Vignobles de Mour

Concours Général Agricole Paris 2022 : Médaille d'or

Pinot noir

Pinot Noir Terra Veritas AOC Valais

5.50

Provins

Merlot

Merlot Delea Ticino IGT

5.50

Delea

Corvina Veronese

Ripasso Soprasasso Valpolicella DOC

5.80

Argea - MGM Mondo del Vino

Gamay,
Pinot Noir

Dôle de Sion AOC

6.60

Maître de Chais - Provins

Saperavi

Vin Rouge traditionnel de Géorgie

7.80

La sélection de vins géorgiens évolue selon les disponibilités et les arrivages.

N'hésitez pas à solliciter notre équipe, qui se fera un plaisir de vous guider parmi les références et les cépages actuellement proposés.

VIN BOUTEILLE

VIN ROSÉ

Montepulciano

Campirosa, Cerasuolo d'Abruzzo DOC

26.-

Azienda Dino Illuminati

Grenache Noir,
Cinsault

Nuit Blanche rosé Côtes de Provence bio

38.-

Famille Negrel



TVA 8.1% & Service inclus



VIN BOUTEILLE

Cépage VIN BLANC

Sauvignon Blanc	Touraine AOC Sauvignon blanc Vignoble Gibault	35.-
Assemblage	Château Marjosse Entre-Deux-Mers	38.-
Chasselas	Creux du Loup Yvorne Chablais AOC Les Vins Jules Gex	42.-
Chasselas	Calamin Grand Cru AOC Patrick Fonjallaz Epesses	55.-
Chardonnay	Pouilly-Fuissé Bouchard Père & Fils	69.-

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 🏆 Médaille d'argent Grand prix des vins suisses 2021	49.-
Cabernet Franc Petit Verdot Cabernet Sauvignon Merlot	Château Castera Médoc Cru Bourgeois Supérieur 🏆 Yves Beck: 90/100	52.-
Grenache, Syrah, Mourvèdre	Châteauneuf du Pape AOC Domaine l'Abbé Dîne, Nathalie Reynaud	89.-
Cabernet Franc Petit Verdot ...	Château Chasse-Spleen Moulis-en-Médoc	95.-



TVA 8.1% & Service inclus