



Et Hop, c'est l'heure de l'apéro !!!

Guillotine de saucisson, cornichons, pain	12.-
Rillettes moelleuses de cochon	Petite 7.- / Grande : 13.-
Boîte de filets de sardines marinées, toasts	12.-
Assiette de viande séchée	24.-
Assiette de charcuteries et fromages	26.-

Fondue moitié/moitié de la Fromagerie Moléson 200gr 26.- ou 250gr à 31.-

Salade verte	7.- / plat 14.-
Salade mêlée	10.- / plat 17.-
Malakoff, jambon cru et salade	3 pces 18.- / 6 Pces 34.-
Le Veyrite Cheese Burger	22.- / double 30.-
Cheese Burger au poulet pané	23.-
!!! : Le Végé cheese burger (mozzarella, pesto et légumes)	23.-
Assiette de frites	7.-

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.



Menu à choix à 59.-

Gourmandise aux asperges et espuma de Gruyère

OU

Duo de maïs et tomates « GRTA » au pistou, burrata de Genève

Filet de dorade grillé, vierge aux olives

OU

Côte de cochon de Genève cuite à basse température aux girolles

Riz au lait au caramel beurre salé

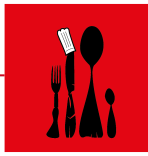
OU

Palette de fruits rouges, meringue et crème double

Menu Petit Donzel à 18.- ou Ado à 26.-

- Filet de poisson du jour ou Nuggets de volaille avec frites et petits légumes
ou Pâtes à la bolognaise
- 1 glace
- 1 sirop à l'eau

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.



ENTRÉES

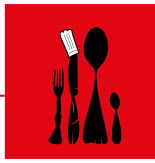
- Moules gratinées à l'aïoli 18.- / Plat 36.-
- Notre tartare du jour « Terre ou Mer !!! » au piment d'Espelette 19.- / Plat 38.-
- Duo de maïs et tomates « GRTA » au pistou, burrata de Genève 16.- / Plat 32.-
- Salade gourmande aux gésiers de canard confits, pickles de champignons et lardons 18.- / Plat 36.-
- Gourmandise aux asperges et espuma de Gruyère 16.- / Plat 32.-

Plats

- Filets de perches au beurre noisette et citron vert, sauce tartare à la tomate séchée 36.-
- Linguines aux vongoles, saumon fumé et épices Thaï 35.-
- Filet de dorade grillé, vierge aux olives 34.-
- Filet de bœuf poêlé, beurre maison 46.-
- Côte de cochon de Genève cuite à basse température aux girolles 38.-

Tous nos plats sont accompagnés de leur garniture du moment

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.



Fromages et Desserts

- Notre sélection de fromages affinés 12.-
- Café gourmand 11.-
- Riz au lait au caramel beurre salé 9.-
- Palette de fruits rouges, meringue et crème double 13.-
- Vacherin glacé vanille / café 11.-
- Boule de sorbet et glace (Glace artisanale) 3.70.-

Sorbets : Fraise, Framboise, Abricot, Citron, Mangue, Passion, Poire

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel, Café, Pistache, Rhum Raisin, noisette, Straciatella

- Coupe glacée et arrosée
(Colonel, abricot, général, créole, limoncello, poire...) 15.-

Pour plus d'informations sur les allergènes dans vos plats, veuillez-vous adresser à notre personnel.



Vins blancs genevois (0.75 l)

Notre coup de cœur Genevois du moment	38.-
Chardonnay de la Cave de Crétets – 2024 -	38.-
Chasselas - Cave de la Chevalière - 2023	36.-
Aligoté - Domaine de Beauvent – 2024	29.- 5dl / 42.-
Curiades blanc - Domaine des Curiades - 2023	41.-
Pinot blanc du Domaine de la Planta -2023	37.-
Pinot blanc fût - Clos des Pins - 2024	48.-
Viognier « Domaine de Stéphane Dupraz » 2022	52.-
Riesling Sylvaner - Domaine de la Printanière - 2023	39.-
Sauvignon Blanc - Domaine des Rothis – 2023	46.-
Scheurebe - Domaine de Champvigny – 2023	48.-
Petite Arvine par Jhonatan Raymond (Valais) - 2022	66.-

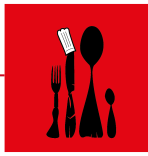
Vins rosés (0.75 l)

Rosé du moment, sélection du GD	42.-
Rosé de Gamay - Domaine de la Printanière – 2024	35.-



Vins rouges genevois (0.75 l)

Notre cuvée du Grand Donzel – Par Bernard Bosseau - 2023	42.-
Bois des chiens, Château des bois - 2022	41.- 5dl / 55.-
La Révolution « Gamay » - Domaine de la Planta - 2022	39.-
Curiades rouge - Domaine des Curiades - 2023	43.-
Pinot noir Barrique - Clos des Pins - 2023	51.-
Syrah - Clos des Pins - 2023	61.-
L'Ange Gardien - Domaine des Lolliets - 2020	49.-
Pierres noires de la Cave de Sèzenove - 2023	49.-
Gamaret fût - Domaine de Beauvent – 2022	49.-
Bertholier - Domaine des Hutins - 2021	61.-
Cabernet Sauvignon - Domaine des faunes - 2022	49.-
Malbec - Domaine de Chafalet - 2022	54.-
Cuvée Grand Jules « Syrah » - Clos des Pins - 2017	99.-
Cuvée Lili « Garanoir » - Domaine de la Planta - 2022	64.-



Vins blancs d'ailleurs (0.75)

Le cochon lunatique – VDF – 2022 - BIO	45.-
Fiano 2021, IGP Puglia BIO	41.-
Riesling « Allemagne » - 2018 BIO	59.-
Sancerre – Domaine Sautereau - 2023	65.-
Traminer - Stéphane Tissot – 2018	92.-
Chablis - V. Wengier - 2023	61.-

Vins rouges d'ailleurs (0.75)

Château de Surs – La constance – Gaillac – 2023	49.-
Saint Joseph – C. Semaska - 2022	74.-
Lanye – Barrac – La Rabidote – Saint Chinian - BIO	52.-
Chorey - les - Beaune 2019, Ludovic Belin	78.-
Notre sélection « Beaujolais » de J.M. Burgaud – 2018	68.-
Goulée by Cos d'Estournel - 2016	78.-
Domaine de Villaine – Bourgogne – La fortune – 2020	105.-



Bulles (0.75l)

Bartholie – Cave de Sèzenove	65.-
Alix « Brut Zéro » - Cave de Sèzenove	Magnum 118.-
Champagne Brut Lallier	115.-
Champagne, Cuvée esprit nature Henri Giraud (1.5l)	175.-

Grande soif (1.5l Magnum)

Pierres Noires par Bernard Bosseau – 2018	98.-
Gamaret – Clos des Pins – 2018	98.-
Syrah – Cave de Sèzenove – 2018	98.-

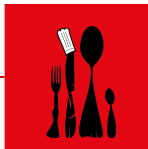
Doux (0.5l)

Bec à miel - Clos des Pins	45.-
----------------------------	------



Apéritifs et Digestifs

Kir 1dl		6.-
Kir au Bartholie 1dl		12.-
Chasselas, rosé de gamay, Gamay 1dl		3.90.-
Bière Blonde	3dl 4.-	5dl 7.-
Bière Blanche	3dl 5.80.-	5dl 9.-
Porto, Martini, Campari (20%), Ricard (45%) 4cl		8.-
Spritz 2.5dl		12.-
Spritz sans alcool		8.-
Gin tonic... 2.5dl		14.-
Whisky Coca, Vodka Orange 2.5dl		14.-
Armagnac XO 2cl (40%)		14.-
Grand Marnier, Amaretto 2cl (40%)		10.-
Whisky Glenmoragie 10 ans 2cl (46%)		14.-
Fine de Cognac, Chartreuse 2cl (40%)		15.-
Hennessy XO 2cl (40%), Whisky 18ans 2cl		19.-
Eaux de vie, Sambucca, Grappa 2.5cl (40%)		12.-
Zaccapa 23 ans 2dl (40%)		15.-
Limoncello (30%), Jägermeister (35%) 5cl		8.-



Boissons non alcoolisées

Café, expresso	3.90.-
Déca	4.-
Renversé, chocolat chaud	4.50.-
Cappuccino	4.70.-
Thé, Infusion	4.-
Eau plate	4dl 4.50- / 8dl 8.-
Eau gazeuse	4dl 5.- / 8dl 9.-
Sirop à l'eau 3dl	2.-
Jus de fruits 2dl	4.80.-
Ice tea, Limonade 3dl	4.50.-
Pepsi, pepsî Zéro et sinalco 3.3dl	4.80.-
Schweppes Lemon, Tonic, Bitter 2dl	4.50.-
Bière sans alcool 3.3dl	4.70.-

Boissons à prix modéré

Limonade, Eau gazeuse, Thé froid 2,5dl 2.90

Tous les prix affichés sont en francs suisses