

Suggestions de l'été

	Entrée	Plat
Les feuilles de l'été, de la Petite Grave	9.00	
Méli-mélo de crudités de saison	12.00	
Salade paysanne (salade mêlée, œuf poché, lardons et croûtons)	16.50	26.50
Salade tiède de gambas Black Tiger (savoureuses queues de gambas pôlées sur un lit de crudités d'été)	17.50	27.50
Carpaccio de bœuf Suisse, à l'italienne	24.00	35.00
Viande séchée artisanale (issue de bœuf Suisse, épicée et séchée à Genève)	22.00	32.00
~		
Poulet rôti du Nant d'Avril, à l'Estragon		39.00
Faux-filet de bœuf Suisse rassi sur l'os		
• au beurre Café d'Avusy		44.00
• sauce aux champignons		44.00
Véritable longeole genevoise de Chez Genecand (min. 25 minutes)		34.00
Selon arrivage:		
• Filet de féra du Léman, beurre au citron		41.00
• Filet d'omble chevalier des Cévennes, beurre au citron		44.00
<u>Pour les petits loups:</u> émincé de volaille au curry, pommes de terre rissolées avec 1 sirop et 1 boule de glace		15.00

Nos fondues

au Gruyère d'alpage et au PDG (pâte dure genevois, Ferme Bieri Avully)

Nature	25.00	Cornes d'Abondance	26.00
Bolets	27.00	Moutarde de Lully	26.00
Endiablée	26.00	Mignonnette	26.00