

Bienvenue au Café d'Avusy Ambassadeur du Terroir Genevois !

Depuis plus de 25 ans déjà nous privilégions les délicieux produits du terroir genevois et de proximité.

Tel que :

Salade et légumes

Moutarde

Oufs

Pâtes Terre d'Esize

Pain, croissants

Farine

Lait genevois

Viande de porc

Sanglier

Poulet

Produits du séchoir

Longeole JGP

Ombles, féras du Léman selon pêche

Pommes de terre nouvelles

Fromages

Tous nos vins du terroir

Par ailleurs :

Gruyère d'Alpage

Viande de veau

Viande de bœuf

Viande de cheval

Viande d'agneau

Foie gras

Chevreuil

Ombles

Tisanes

*Pierre Gallay, La Petite Grave
Salagastronomie*

*Domaine des Oulaines, Lully
C.-A. Meyer, Ferme du Lignon*

Ch. Bosson, Aire-la-Ville

Boulangerie Jenny, Châtelaine

Cercle des agriculteurs

Laiteries Réunies

Château du Crest à Jussy

Genève, Boucherie d'Onex

Y. Grolimund, Nant-d'Avril

Boucherie Terrailon, Lancy

G. Genecand, Carouge

Perches Import, Gastromer

Ch. Meyer, N. Cadoux, Athenaz

Genève

vignerons genevois

St. Cergues VD

Suisse, Boucherie d'Onex

Suisse, Boucherie d'Onex

Argentine, Jemmely, Nyon

Suisse, Nouvelle-Zélande

Des Landes

Autriche

Cévennes

Swiss Alpine Herbs, Narimpex

En cas d'allergie ou d'intolérance, nous vous aiguillerons avec plaisir sur un menu vous convenant.

Bon appétit !

Suggestions du moment

	<i>entrée</i>	<i>portion</i>
<i>Salade estivale</i> (Feuilles de l'été, avocat, saumon mariné, melon)	16.—	24.50
<i>Salade aux foies de volaille du Nant d'Avril</i> (Délicieux foies de volaille poêlés sur lit de salade)	16.—	24.50
<i>Salade paysanne</i> (Salade mêlée, œuf poché, lardons et croûtons)	16.—	24.50
<i>Feuilleté aux champignons</i>	25.—	36.—
<i>Carpaccio de bœuf à l'italienne</i>	20.—	35.—
<i>Souris d'agneau braisée aux épices</i>		42.—
<i>Véritable longeole genevoise de Chez Genecand</i>		29.—
<i>Selon pêche :</i>		
<i>Filet de féra du Léman, beurre au citron</i>		37.—
<i>Filet d'omble chevalier du Léman, beurre au citron</i>		42.—

Les desserts

<i>Soupe de fraises rafraîchie et son sorbet citron</i>	13.50
<i>Fraises Romanoff</i>	13.50
<i>Fraises à la crème double de la Gruyère</i>	14.—
<i>Fraises au Porto</i>	12.—
<i>Fondant au chocolat 63% et sa garniture</i>	14.50
<i>Crème brûlée maison</i>	12.—
