

# Notre Carte

	entrée	portion
<i>Salade verte</i>	8.50	
<i>Salade mêlée</i>	11.—	
<i>Salade paysanne</i> (salade mêlée, œuf poché, lardon et croûtons)	16.50	26.—
<i>Salade fraîcheur</i> (feuilles vertes de saison, samon d'Ecosse marinée et avocat)	16.50	26.—
<i>Viande séchée de Genève</i>	22.—	28.—
<i>Feuilleté aux champignons et morilles</i>	24.—	38.—
<i>Souris d'agneau braisée aux épices</i>		43.—
<i>Pavé de bœuf au beurre maison Café d'Avusy</i>		43.—
<i>Véritable longeole genevoise de Chez Genecand (min. 25 minutes)</i>		33.—
<i>Filet de féra du Léman, beurre au citron</i>		38.—
<i>Filet d'omble des Cévennes, beurre au citron</i>		43.—

*Toutes nos viandes et poissons sont servis avec une symphonie de légumes et des pommes de terre nouvelles rissolées d'Athenaz.*

*Pour les petits loups : portion de pommes de terre nouvelles rissolées et viande séchée avec 1 sirop et une boule de glace* 15.—

## Nos fondues

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

<i>Nature</i>	25.—	<i>Cornes d'Abondance</i>	26.—
<i>Bolets</i>	27.—	<i>Moutarde de Lully</i>	26.—
<i>Endiablée</i>	26.—	<i>Mignonnette</i>	26.—

*N'oubliez pas dès 10 personnes, possibilité de concocter un menu à l'avance avec le Chef!*

7.7% TVA incluse