

**NOS SPECIALITES TARTARES** (Viande Cru)  
**SERVIS AVEC FRITES & TOASTS** (Bœuf Origine Suisse)

**TARTARE DE BŒUF DU PATRON**

Servi avec 2 Cl de Cognac

House beef Tartare, served with Cognac.

**CHF 36.00**

**TARTARE DE BŒUF À LA GENEVOISE**

Câpres, Cornichons, Oignons, Moutarde, Ketchup

Geneva Style Beef Tartare: Capers, Pickles, Onions, Mustard, Ketchup.

**CHF 34.00**

**TARTARE DE BŒUF BAGATELLE**

Recette Maison (aux épices)

Home Made Beef Tartare Recipe (with spices).

**CHF 34.00**

**TARTARE DE SAUMON A L'ANETH & AVOCAT**

Salmon Tartare with Dill & Avocado - (Origine Norvège).

**CHF 39.00**

**NOS POTAGES**

**GRATINEE A L'OIGNON**

Gratinated French Onion Soup

**CHF 15.00**

**POTAGE DU MARAICHER**

Vegetables Soup

**CHF 15.00**

**NOS RISOTTI**

**RISOTTO AUX PETITS LÉGUMES**

Risotto avec Légumes Frais, affiné à l'Huile d'Olive et Parmigiano Reggiano

Risotto with Fresh Vegetables, Olive Oil and Parmigiano Reggiano

**CHF 27.00**

**RISOTTO AUX POULET & CHAMPIGNONS DE PARIS**

Affiné à la Crème et Parmigiano Reggiano

Chicken Risotto & , Cream, Parmigiano Reggiano

**CHF 29.00**

**RISOTTO AUX BOLETS & CHANTERELLES**

Affiné à la Crème et Parmigiano Reggiano

Boletus Risotto & Chanterelles Mushrooms, Parmigiano Reggiano

**CHF 33.00**



**NOS POISSONS**

<b>FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE, SAUCE TARTARE</b> Perch Filet Meunière Tartare Sauce	<b>CHF 36.00</b>
<b>FILETS DE PERCHES MEUNIERE, SAUCE ECHALOTES</b> Perch Filet Meunière, Shallot Sauce	<b>CHF 38.00</b>
<b>PAVE DE SAUMON GRILLE, SAUCE À L'ANETH</b> Grilled Salmon Steak, Dill Sauce	<b>CHF 39.00</b>

**NOS VIANDES**

<b>ENTRECÔTE DE BOEUF AU BEURRE CAFE DE PARIS MAISON</b> Rib steak with Homemade Butter Café de Paris Sauce (230 gr. – Origine Suisse)	<b>CHF 48.00</b>
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF AU BEURRE BAGATELLE</b> Rib steak with Bagatelle Butter Sauce (230 gr. – Origine Suisse)	<b>CHF 48.00</b>
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE</b> Rib Steak Grilled (180 gr. – Origine Suisse)	<b>CHF 37.00</b>
<b>ENTRECÔTE DE BŒUF AUX MORILLES</b> Rib steak with Morels Sauce (180gr – Origine Suisse)	<b>CHF 44.00</b>
<b>FILET D'AGNEAU GRILLÉES, JUS COURT</b> Grilled Lamb's Fillet (240gr – Origine Suisse), Short Juice	<b>CHF 43.00</b>
<b>DEMI-POULET RÔTI AUX EPICES</b> ½ Roasted Chicken, Spices - (450gr – Origine Suisse)	<b>CHF 29.00</b>
<b>VERITABLE CHEESEBURGER BRASSERIE</b> Cheddar, Salade, Tomate, Oignons, Sauce Tartare Cheddar cheese, Salad, Tomatoe, Onions, Tartar Sauce	<b>CHF 24.00</b>
<b>PORTION DE FRITES - Fries</b>	<b>CHF 9.00</b>

**TOUS NOS PLATS SONT SERVIS AVEC DEUX GARNITURES ET 1 SAUCE AU CHOIX :**

**FRITES, PÂTES, RIZ, POMMES VAPEUR, LEGUMES,  
SAUCE AUX CHOIX : POIVRE, TARTARE, FORESTIERE, JUS AU THYM**  
Served with: Fries, Pasta, Rice, Steam Potatoes, Vegetables,  
Choice of Sauce: Green Pepper, Tartar, Mushrooms, Thyme Juice

*Joyeuses  
Fêtes*



**NOS PÂTES FRAÎCHES**

**TAGLIATELLES A LA SAUCE TOMATE BASILIC & TOMATES CONFITES** CHF 26.00

Sauce Tomate, Tomate confite, Basilic  
Fresh Tagliatelle, Tomato Basil Sauce & Dry Tomato

**TAGLIATELLES A LA CARBONARA** CHF 28.00

Sauce Crème, Lardons  
Fresh Tagliatelle, Cream Sauce & Bacon

**TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX MORILLES** CHF 34.00

Servi avec sa sauce à la crème & Morilles  
Fresh Tagliatelle, Morels Sauce

**LASAGNES BOLOGNAISE** CHF 31.00

Pâtes Fraîches aux Epinards avec sauce Bolognaise, Béchamel, Gratinés au Grana Padano  
Fresh Spinaches Pasta, Bolognese Sauce, Béchamel Sauce, Gratinated with Grana Padano cheese

**LASAGNES VÉGÉTARIENNES** CHF 28.00

Pâtes Fraîches, Légumes de Saison, Sauce Tomate, Fromage Râpé  
Vegetarian Lasagna, Tomato Sauce, Grated Cheese



**NOS PÂTES**

**MACARONI MONTAGNARDS** CHF 29.00

Crème, Lardons, Pommes de terre, Gratiné au Grana Padano  
Macaroni served with bacon, Cream, Potatoes, Gratinated with Grana Padano Cheese

