

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 31.00 |
| TARTARE DE BŒUF À LA GENEVOISE Câpres, Cornichons, Oignons, Moutarde, Ketchup Geneva Style Beef Tartare: Capers, Pickles, Onions, Mustard, Ketchup. | CHF 29.00 |
| TARTARE DE BŒUF BAGATELLE Recette Maison (aux épices) Home Made Beef Tartare Recipe (with spices). | CHF 29.00 |
| TARTARE DE SAUMON A L'ANETH & AVOCAT Salmon Tartare with Dill & Avocado - (Origine Norvège). | CHF 36.00 |

NOS POTAGES

| | |
|--|------------------|
| GRATINÉE A L'OIGNON Gratinated French Onion Soup | CHF 11.00 |
| MINISTRONE Minestrone | CHF 12.00 |
| CREME DE TOMATE Tomato Soup | CHF 11.00 |

NOS RISOTTI

| | |
|---|------------------|
| RISOTTO VEGETARIEN Risotto de Légumes Frais, affiné à l'Huile d'Olive et Parmigiano Reggiano Vegetarian Risotto, Olive Oil and Parmigiano Reggiano | CHF 23.00 |
| RISOTTO AU POULET FUMÉ MAISON Affiné à la Crème et Parmigiano Reggiano Homemade Smoked Chicken Risotto, Parmigiano Reggiano | CHF 26.00 |
| RISOTTO AUX GAMBAS & ASPERGES Affiné à la Crème et Parmigiano Reggiano Prawn & Asparagus Risotto, Parmigiano Reggiano | CHF 36.00 |
| RISOTTO FORESTIER Affiné à la Crème et Copeaux de Parmesan Forester Risotto & Parmesan Shavings | CHF 28.00 |

Brasserie-Brewery
Bagatelle
NOS POISSONS

| | |
|--|------------------|
| FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE, SAUCE TARTARE Perch Filet Meunière Tartare Sauce | CHF 32.00 |
| FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE, SAUCE ECHALOTES Perch Fillet Meunière, Shallot Sauce | CHF 36.00 |
| GAMBAS SAUTÉES À L'AIL (FLAMBÉES AU COGNAC / OU PASTIS) Prawns with Garlic (Cognac flambé / Pastis flambé) | CHF 36.00 |
| PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, SAUCE CITRONNELLE Grilled Salmon Fillet, Lemongrass Sauce | CHF 36.00 |
| FILET DE DORADE MEUNIÈRE, SAUCE VIERGE Fillet of Sea Bream Meunière, Virgin Sauce | CHF 29.00 |

NOS VIANDES

| | |
|---|------------------|
| ENTRECÔTE DE BOEUF AU BEURRE CAFE DE PARIS MAISON Rib steak with Homemade Butter Café de Paris Sauce (230 gr. – Origine Suisse) | CHF 44.00 |
| ENTRECÔTE DE BŒUF AU BEURRE BAGATELLE Rib steak with Bagatelle Butter Sauce (230 gr. – Origine Suisse) | CHF 44.00 |
| ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE Rib Steak Grilled (180 gr. – Origine Suisse) | CHF 33.00 |
| ENTRECÔTE DE BŒUF AUX MORILLES Rib steak with Morel Sauce (180gr – Origine Suisse) | CHF 39.00 |
| CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES & JUS AU THYM Grilled Lamb Cutlets (240gr – Origine Suisse), Thyme Juice | CHF 39.00 |
| MIXED GRILL (Chipolata, Poulet, Lard Fumé, Agneau, Saucisse de Veau) Chipolata Sausage, Chicken, Smoked Bacon, Lamb, Veal Sausage | CHF 29.00 |
| DEMI-POULET RÔTI À L'ORIGAN ½ Roasted Chicken, Spices & Origan - (450gr – Origine Suisse) | CHF 26.00 |
| VERITABLE CHEESEBURGER BRASSERIE Cheddar, Salade, Tomate, Oignons, Sauce Tartare Cheddar, Salad, Tomatoe, Onions, Tartar Sauce | CHF 21.00 |
| PORTION DE FRITES – French Fries | CHF 7.00 |

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: French Fries, Pasta, Rice, Steam Potatoes, Vegetables,
Choice of Sauce: Green Pepper, Tartar, Forester, Thyme Juice


NOS PÂTES FRAÎCHES

| | |
|--|------------------|
| TAGLIATELLES A LA SAUCE TOMATE BASILIC & TOMATES CONFITES | CHF 22.00 |
| Sauce Tomate, Tomate confite, Basilic Fresh Tagliatelle, Tomato Basil Sauce & Candied Tomatoes | |
| TAGLIATELLES A LA CARBONARA | CHF 25.00 |
| Sauce Crème, Lardons Fresh Tagliatelle, Cream Sauce & Bacon | |
| TAGLIATELLES AUX FRUITS DE MER | CHF 31.00 |
| Servi avec sa sauce à la crème & condiments Fresh Tagliatelle, Cream Sauce, Sea Food Sauce | |
| TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX MORILLES | CHF 29.00 |
| Servi avec sa sauce à la crème & Morilles Fresh Tagliatelle, Morels Sauce | |
| LASAGNES BOLOGNAISE | CHF 26.00 |
| Pâtes Fraîches aux Epinards avec sauce Bolognaise, Béchamel, Gratinées au Grana Padano Fresh Spinaches Pasta, Bolognese Sauce, Béchamel Sauce, Gratinated with Grana Padano | |
| LASAGNES VÉGÉTARIENNES | CHF 24.00 |
| Pâtes Fraîches, Légumes, Sauce Tomate, Fromage Râpé Vegetarian Lasagna, Vegetables, Tomato Sauce, Grated Cheese | |
| GNOCCHI AU FROMAGE & NOISETTES TORRÉFIÉES | CHF 28.00 |
| Gnocchi frais & sa crème Fromage Maison Fresh Gnocchi Pasta, Cream Cheese & Roasted Hazelnuts | |


NOS PÂTES

| | |
|---|------------------|
| MACARONI GRATINÉ AU FROMAGE & NOISETTES TORRÉFIÉES | CHF 28.00 |
| Fromage du moment, Crème, Pommes de terre, Noisettes Macaroni served with Cheese of the moment, Cream, Potatoes, Roasted Hazelnuts | |
| MACARONI MONTAGNARDS | CHF 25.00 |
| Crème, Lardons, Pommes de terre, Gratiné au Grana Padano Macaroni served with bacon, Cream, Potatoes, Gratinated with Grana Padano | |