

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 29.00
TARTARE DE BŒUF GENEVOIS Câpres, Cornichons, Oignons, Moutarde, Ketchup Geneva Style Beef Tartare: Capers, Pickles, Onions, Mustard, Ketchup.	CHF 28.00
TARTARE DE BŒUF BAGATELLE Recette Maison (aux épices) Home Made Beef Tartare Recipe (with spices).	CHF 28.00
TARTARE DE SAUMON AUX COCKTAIL DE FRUITS EXOTIQUES Salmon Tartare with Cocktail of Exotic fruits - (Origine Norvège).	CHF 34.00

NOS POTAGES

GRATINEE A L'OIGNON Gratinated French Onion Soup	CHF 10.00
SOUPE DE MELON FROIDE, PARFUMÉE à LA MENTHE, Chiffonnade de Jambon Cru Melon Cold Soup, Perfumed Mint, Raw Ham	CHF 12.00
VELOUTE DE TOMATE Tomato Soup	CHF 10.00

NOS RISOTTI

RISOTTO AUX PETITS LEGUMES Risotto avec Légumes Frais, affiné à l'Huile d'Olive et Parmigiano Reggiano Risotto with Fresh Vegetables, Olive Oil and Parmigiano Reggiano	CHF 22.00
RISOTTO AU POULET & LAIT DE COCO, BANANE PLANTAIN Poulet, Asperges, Parmigiano Reggiano Chicken Risotto, Coconut Milk, Banana Plantain	CHF 24.00
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS DES BOIS Affiné à la Crème et Parmigiano Reggiano Risotto with Forest Mushrooms, Cream, Parmigiano Reggiano	CHF 26.00
RISOTTO AUX GAMBAS ET SAUMON FUMÉ, ZESTE DE CTRON VERT Affiné à la Crème, Gambas, Saumon fumé, Parmigiano Reggiano Risotto with prawns, Smoked Salmon, Lime, Parmigiano Reggiano	CHF 33.00

NOS POISSONS



FILETS DE PERCHES MEUNIERE, SAUCE TARTARE Perch Filet Meunière Tartare Sauce	CHF 31.00
FILETS DE PERCHES MEUNIERE, SAUCE ECHALOTES Perch Filet Meunière, Shallot Sauce	CHF 35.00
GAMBAS SAUTÉES À L'AIL / OU FLAMBÉES AU COGNAC / OU PASTIS Prawns sautéed with Garlic / Cognac flambes / Pastis flambes	CHF 34.00
PAVE DE SAUMON MEUNIERE Salmon Steak deglaze with Lime	CHF 33.00

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 39.00
ENTRECÔTE DE BŒUF AU BEURRE BAGATELLE Rib steak with Bagatelle Butter Sauce (230 gr. – Origine Suisse)	CHF 39.00
ENTRECÔTE DE BŒUF GRILLÉE Rib Steak Grilled (180 gr. – Origine Suisse)	CHF 31.00
ENTRECÔTE DE BŒUF AUX MORILLES Rib steak with Morels Sauce (180gr – Origine Suisse)	CHF 39.00
ESCALOPE DE VOLAILLE GRILLÉE, DEMI-CITRON Chicken grilled Cutlet, Half Lemon	CHF 23.00
MIXED GRILL (Chipolata, Poulet, Lard Fumé, Porc, Saucisse de Veau) Chipolata Sausage, Chicken, Smoked Bacon, Pork, Viel Sausage	CHF 27.00
DEMI-POULET RÔTI JUS AU THYM ½ Roasted Chicken, Thyme Juice - (450gr – Origine Suisse)	CHF 24.00
VERITABLE CHEESEBURGER BRASSERIE Cheddar, Salade, Tomate, Oignons, Traditional Cheeseburger Brasserie, Cheddar cheese, Salad, Tomatoe, Onions	CHF 19.00

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: Fries, Pasta, Rice, Steam Potatoes, Vegetables,

Choice of Sauce: Green Pepper, Tartar, Mushrooms, Thyme Juice

PORTION DE FRITES: CHF 7.00

NOS PÂTES FRAÎCHES



TAGLIOLINI A LA CARBONARA Servi avec sa Crème Carbonara, Lardons Tagliolini served with Carbonara Sauce & Bacon	CHF 24.00
TAGLIOLINI A LA SAUCE TOMATE BASILIC Servi avec sa sauce Tomate & Basilic Tagliolini Pasta, Tomato Sauce & Basil	CHF 21.00
TAGLIOLINI AUX MORILLES Servi avec une Sauce aux Morilles Tagliolini Pasta, Morels Sauce	CHF 29.00
LASAGNES BOLOGNAISE Pâtes Fraîches aux Epinards avec sauce Bolognaise, Gratinés au Grana Padano Fresh Spinaches Pasta, Bolognese Sauce, Gratinated with Grana Padano cheese	CHF 25.00
LASAGNES AUX LEGUMES DE SAISON Pâtes Fraîches, Légumes Saison, Sauce Tomate, Fromage Râpé Vegeterian Lasagna (Fresh Pasta, Season Vegetables, Tomato Sauce, Grated Cheese)	CHF 22.00
GNOCCHI SAUCE BOLOGNAISE Gnocchi frais à la sauce Bolognaise Maison Fresh Gnocchi Pasta, Homemade Bolognese Sauce	CHF 24.00
GNOCCHI A LA CREME DU FROMAGER Gnocchi frais à la sauce 4 fromages Maison Fresh Gnocchi Pasta, Homemade Four Cheese Sauce Chèvre, Gruyère, Brie, Roquefort / Goat Cheese, Gruyere Cheese, Brie Cheese, Roquefort Cheese	CHF 24.00
GNOCCHI A LA PARMIGIANA Gnocchi frais, Sauce Tomate aux aubergines, Mozzarella & Grana Padano gratiné Fresh Gnocchi Pasta, Homemade Eggplant Tomato Sauce, Gratinated with Grana Padano cheese	CHF 26.00

NOS PÂTES



MACCARONI GRATINE AU 4 FROMAGES & NOIX Chèvre, Gruyère, Brie, Roquefort, Crème, Pommes de terre, Noix Macaroni served with Goat Cheese, Gruyere Cheese, Brie Cheese, Roquefort Cheese, Cream, Potatoes, Walnut,	CHF 26.00
MACCARONI MONTAGNARDS Servis dans son plat en Fonte, Crème, Lardons, Pommes de terre, Gratiné au Grana Padano Macaroni served with bacon, Cream, Potatoes, Gratinated with Grana Padano Cheese	CHF 24.00