

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 À LA GENEVOISE 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 A L'ANETH & AVOCAT Salmon Tartare with Dill & Avocado - (Origine Norvège).	CHF 34.00

NOS POTAGES

GRATINEE A L'OIGNON Gratinated French Onion Soup	CHF 10.00
MINISTRONE DE LÉGUMES AU BASILIC Minestrone of Vegetables with Basil	CHF 9.00
CREME DE TOMATE Tomato Soup	CHF 10.00

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 22.00
RISOTTO AUX POULET & CHAMPIGNONS DES BOIS Affiné à la Crème et Parmigiano Reggiano Chicken Risotto with Forest Mushrooms, Cream, Parmigiano Reggiano	CHF 26.00
RISOTTO AUX GAMBAS & SAUMON FUMÉ Affiné à la Crème, Gambas, Saumon fumé, Parmigiano Reggiano Risotto with prawns, Smoked Salmon, Parmigiano Reggiano	CHF 36.00

NOS POISSONS

FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE, 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
PAVÉ DE SAUMON GRILLÉ, DEMI-CITRON Grilled Salmon Steak with Lime	CHF 35.00
FILETS DE LOUP MEUNIÈRE OU SAUCE VIERGE Bass Filet Meunière or Virgin Sauce	CHF 35.00

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
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES, JUS AU ROMARIN Lamb Shop Sauce (180gr – Origine Suisse), Rosemary Juice	CHF 36.00
ESCALOPE DE VOLAILLE VIENNOISE Viennese Chicken Cutlet,	CHF 23.00
MIXED GRILL (Chipolata, Poulet, Lard Fumé, Côtelette d'Agneau, Saucisse de Veau) Chipolata Sausage, Chicken, Smoked Bacon, Lamb Shop, 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
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: Fries, Pasta, Rice, Steam Potatoes, Vegetables,

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

NOS PÂTES FRAÎCHES



TAGLIATELLES A LA SAUCE TOMATE BASILIC & TOMATE SÉCHÉE Sauce Tomate, Tomate confite, Basilic Fresh Tagliatelle, Tomato Basil Sauce & Dry Tomato	CHF 21.00
TAGLIATELLES A LA CARBONARA DU CHEF Sauce Crème, Lardons Fresh Tagliatelle, Carbonara Sauce & Bacon	CHF 24.00
TAGLIATELLES AU SAUMON FUMÉ Servi avec sa sauce à la crème & condiments Fresh Tagliatelle, Salmon & Cream Sauce	CHF 26.00
TAGLIATELLES FRAÎCHES AUX MORILLES Fresh Tagliatelle, Morels Sauce	CHF 29.00
LASAGNES BOLOGNAISE Pâtes Fraîches aux Epinards avec sauce Bolognaise, Béchamel, Gratinés au Grana Padano Fresh Spinaches Pasta, Bolognese Sauce, Béchamel 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 23.00

NOS PÂTES



MACARONI GRATINE AU 4 FROMAGES & NOIX GRILLÉES 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
MACARONI 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