






Pour débiter...








	Le potimarron en velouté, brisures de marrons glacés <i>Pumkin creamy soup, slices of candied chestnuts</i>		CHF 15.00	
	La tomme de Genève Val d'Arve GRTA panée et poêlée, pommes vapeur aux herbes fraîches, salade croquante <i>Breaded and pan-fried "tomme de Genève", steamed potatoes with fresh herbs, salad</i>		CHF 15.00	
	Salade verte bio - <i>Organic green salad</i>		CHF 8.00	
	Entrée du jour - <i>Starter of the day</i>		CHF 13.00	
	Buddha bowl, riz complet bio, avocat, mangue, carottes bio râpées, concombre, sauce teriyaki <i>Buddha bowl, organic whole grain rice, avocado, mango, grated organic carrots, cucumber, teriyaki sauce</i>			
				
	Au choix - <i>your choice</i> :			
	• Boeuf GRTA, <i>beef</i>		CHF 17.00	CHF 28.00
	• Suprême de volaille GRTA pané au sésame <i>Chicken supreme breaded with sesame</i>		CHF 16.00	CHF 25.00
	• Saumon (ASC ou bio) mariné à l'aneth et citron vert <i>Salmon marinated in dill and lime</i>		CHF 18.00	CHF 30.00
	• Burratina au pesto, <i>Burratina cheese with pesto</i>			CHF 24.00
	Salade César au suprême de volaille GRTA <i>Chicken cesar salad</i>		CHF 13.00	CHF 24.00
				
				

Côté mer...

	La daurade MSC en filet marinée au combava, jus de volaille, tronçons de blancs de poireaux bio confits, riz complet bio <i>Sea bream fillet marinated with combava, poultry juice, candied organic leeks, organic whole grain rice</i>		CHF 35.00
	Les crevettes ASC, curry vert au lait de coco, légumes d'automne, riz complet bio <i>Shrimps, green curry with coconut milk, seasonal vegetables, organic whole grain rice</i>		CHF 35.00 1/2 portion CHF 18.00
	Les noix de Saint-Jacques MSC snackées, beurre blanc citronné, tronçons de blancs de poireaux bio confits, écrasée de pommes de terre au thym de notre jardin <i>Scallops snacked, white lemon butter, candied organic leeks, mashed potatoes with thyme from our garden</i>		CHF 36.00 1/2 portion CHF 19.00

Côté terre...

Le Boeuf

-  Pavé de rumsteak GRTA, fricassée de bolets et son jus, légumes d'automne, gratin dauphinois CHF 39.00
Beef rump-steak, juice with boletus mushrooms, seasonal vegetables, potatoes gratin
-  Tartare d'onglet de bœuf GRTA coupé au couteau, burattina, tomates séchées, roquette assaisonnée à l'huile aromatisée à la truffe, frites fraîches, salade verte CHF 35.00
Beef tab in tartar, burratina cheese, dried tomatoes, fresh French fries, green salad
-   Smashed Eden Burger GRTA, confit d'oignons rouges, bacon grillé, tranche de reblochon, tomate, salade, sauce à la moutarde, frites fraîches CHF 32.00
  
Smashed burger, candied red onion, grilled bacon, reblochon cheese, tomato salad, mustard sauce, fresh French fries











La Volaille

-  Le suprême de volaille GRTA doré sur peau, jus de légumes, embeurrée de laitue braisée, gratin dauphinois CHF 30.00
Chicken supreme, vegetables' juice, braised lettuce, potatoes gratin

L'agneau


- La souris d'agneau GRTA de la ferme de Vessy confite 12 heures, champignons des bois, légumes d'hiver et frites de polenta GRTA aux zestes de citron CHF 37.00
Lamb shank from Geneva' farm candied 12 hours, mushrooms, seasonal vegetables, polenta GRTA with lemon' zests

Coin Italien...

	Tagliatelle au pesto, bolets et burratina		CHF 31.00
	<i>Tagliatelle with pesto, boletus mushrooms and burrata cheese</i>		
	Spaghetti :		
	• Tomates fraîches, olives et basilic		CHF 21.00
	<i>Fresh tomatoes, olives and basil</i>		
	• Pesto		CHF 21.00
	• Bolognaise		CHF 24.00
	• Crème et parmesan / <i>Cream & parmesan</i>		CHF 23.00
	Risotto au potimarron et noix de muscade, lié au mascarpone		CHF 26.00
	<i>Risotto with pumpkin and nutmeg, with mascarpone</i>		1/2 portion CHF 14.00

La Wellness Attitude...

Bien manger
Bien bouger!

 Le saumon (ASC ou bio) en tartare, frais et fumé, zestes de citron vert, mangue, coriandre, pignons de pin torréfiés, riz complet bio

Fresh and smoked salmon tartar, zest of lime, mango, coriander, roasted pine nuts, organic whole grain rice

CHF 33.00



Offre végétarienne...



Poêlée de patates douces bio, confits aux légumes d'automne bio, féta bio aux fines herbes

Pan-fried organic sweet potatoes, confit with autumn organic vegetables, organic feta with fine herbs

1/2 portion : CHF 15.00 En plat : CHF 28.00



Tartelette sablée à la farine de sarrasin GRTA et Bio, légumes bio de saison, saladine croquante, vinaigrette aux fèves

Tartlet with spelt flour, seasonal organic vegetables, crunchy salad with broad beans' dressing

En plat : CHF 28.00