

L'UN DES PLUS ANCIENS BISTROTS DE CAROUGE

LE RESTAURANT

Dans **un cadre authentique et chaleureux**, qui rappelle les bouchons lyonnais, le Café des Négociants vous accueille du mardi au samedi au cœur du Vieux Carouge. Design épuré, publicités anciennes, zinc d'époque, le décor est sobre et élégant. L'été, la terrasse est idéale pour profiter de l'animation de ce quartier au charme typiquement sarde.

Véritable institution, le Café des Négociants propose **une cuisine traditionnelle et raffinée**. La cassolette d'escargots, les cuisses de grenouilles poêlées en persillade ou la fameuse entrecôte carougeoise font la renommée de la maison. Une belle carte, des menus de saison et un cellier qui compte plus de 100 références.

LA CARTE

MENUS



LA CARTE

ENTRÉES POISSONS VIANDES

FROMAGES DESSERTS

VINS BOISSONS

MENUS

MENU À 76 CHF MENU ENFANTS

MENUS DU JOUR

Retrouvez nos menus de la semaine

MENU DU MARDI

MENU DU MERCREDI MENU DU JEUDI

MENU DU VENDREDI

MENU DU SAMEDI

MENU DU MARDI 11 JUIN

Servi uniquement le midi
Plat CHF 28.- Menu CHF 39.-

39.-

ENTRÉE

Terrine de homard,
mayonnaise à l'ail et au persil frais, pain toasté

&

PLAT

Bavette de bœuf grillée, sauce béarnaise,
poêlée de légumes printaniers, frites maison

&

DESSERT

Dessert du Jour

MENU DU MERCREDI 12 JUIN

Servi uniquement le midi
Plat CHF 28.- Menu CHF 39.-

39.-

ENTRÉE

Mesclun de salade aux gésiers confits,
vieux gruyère et tomates cerises

&

PLAT

Filet de bar cuit à la plancha,
fondue de fenouil, pommes de terre « grenailles »

&

DESSERT

Dessert du jour

MENU DU JEUDI 13 JUIN

Servi uniquement le midi
Plat CHF 28.- Menu CHF 39.-

39.-

ENTRÉE

Salade niçoise au thon

&

PLAT

Brochettes de dinde au curry doux,
champignons des bois, graines de « boulgour »

&

DESSERT

Dessert du jour

**MENU DU VENDREDI 14
JUN**

*Servi uniquement le midi
Plat CHF 28.- Menu CHF 39.-*

39.-

ENTRÉE

Tataki de rumsteck de bœuf
mariné au soja et au sésame « Wasabi »

&

PLAT

Pavé de lieu noir,
tian de légumes à la mozzarella, riz basmati

&

DESSERT

Dessert du jour

MENU DU SAMEDI 15 JUIN

*Servi uniquement le midi
Plat CHF 28.- Menu CHF 39.-*

39.-

ENTRÉE

Salade du marché

&

PLAT

Filets de perches meunières, beurre blanc au vinaigre de framboise,
julienne de légumes, frites croustillantes

&

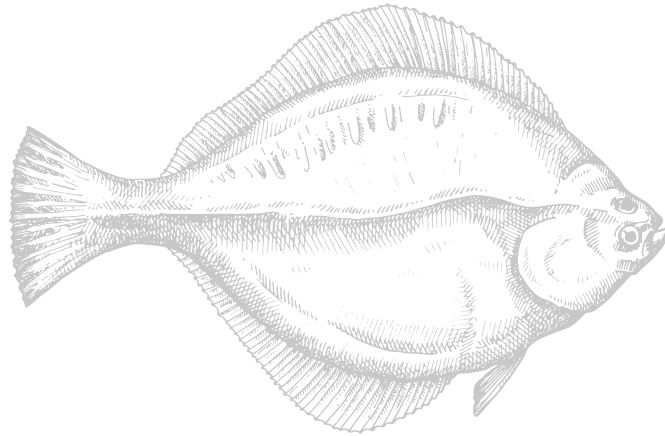
DESSERT

Dessert du jour




ENTRÉES

Salade du marché	12.-
Œuf parfait <i>crémeux de poivrons rouges, féta et oignons croustillants</i>	19.-
Saumon fumé, rose d'avocat « Hass », <i>mesclun de salade, furikaké et perles de citron Yuzu</i>	21.-
Escargots de Bourgogne <i>à la provençale et tomates confites</i>	23.-
Tartare de bar mariné aux agrumes, <i>crème à la ciboulette, mesclun de salade et pain grillé</i>	24.-



POISSONS

Crevettes sauvages « Olivia », <i>risotto au parmesan et jus des carapaces</i>	39.-
Filet de rouget « Barbet », <i>émulsion au chorizo, petits pois et fèves, pommes de terre grenailles</i>	41.-
Cuisses de grenouilles <i>poêlées à l'ail doux et persil frais</i>	51.-
 Risotto « Carnaroli » aux légumes de printemps <i>et copeaux de parmesan</i>	34.-

L'ENTRECÔTE "CAROUGE"OISE"

49.-

NOS ACCOMPAGNEMENTS

Purée de pommes de terre

ou

Pommes de terre grenailles

ou

Frites maison

ou

Légumes du moment

&

NOS SAUCES À CHOIX

Béarnaise

ou

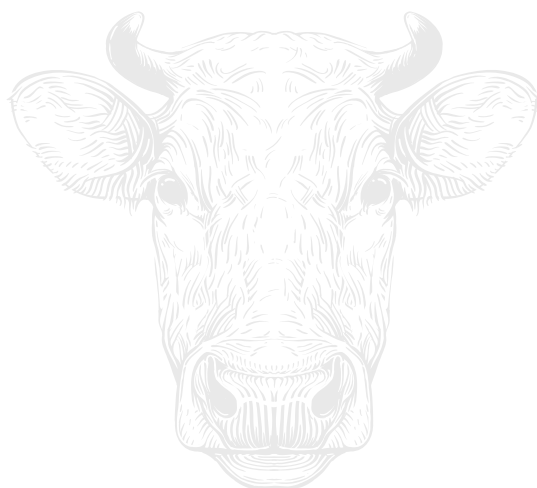
Trois Poivres

ou

Moutarde et miel

ou

« Chimichurri »



VIANDES

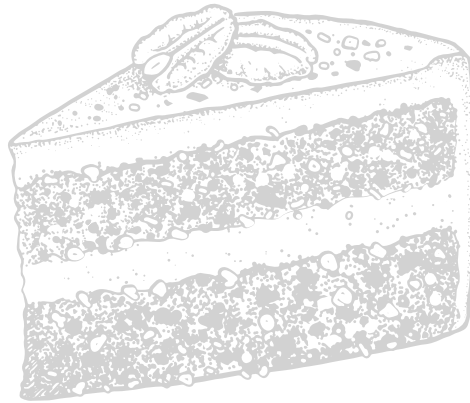
Tartare de bœuf taillé au couteau <i>sauce « classique », frites et salade (160g)</i>	39.-
Secreto de Bellota Iberico, <i>fricassée de petits pois et févettes, sauce moutarde au miel, mousseline de pommes de terre</i>	43.-
Côte de bœuf « Brönnimann » (pour 2 personnes, 850g) <i>sauce « Chimichurri » à la Chartreuse, légumes du moment et frites maison Prix par personne</i>	72.-



FROMAGES

Gruyère de Charmey <i>(9 mois d'affinage)</i>	13.-
Bleu d'Auvergne AOC	14.-
Saint-Marcellin IGP affiné « à la Lyonnaise »	14.-

i Pour profiter d'un fromage tempéré, veuillez l'annoncer à la commande



DESSERTS

Tiramisu <i>aux fraises et à la vanille</i>	13.-
Crème brûlée <i>au chocolat noir « Ébène »</i>	13.-
Baba au rhum <i>crème fouettée à la vanille de Madagascar</i>	14.-
Tarte au citron meringuée, <i>fraîcheur de basilic</i>	14.-
Café Gourmand	15.-
Glaces et sorbets <i>(prix par boule)</i>	5.-

MENU DU BISTROT CAROUGEIS

*Menu disponible pour l'ensemble des
convives d'une même table*

*À partir de 6 personnes et imposé à partir de
10*

Réservation par téléphone uniquement

76.-

ENTRÉE

Salade du marché

ou

Œuf parfait

crémeux de poivrons rouges,
féta et oignons croustillants

&

PLAT PRINCIPAL

Crevettes sauvages « Olivia »

risotto au parmesan et jus des carapaces

ou

L'Entrecôte « Carougeoise »

Sauce aux trois poivres, légumes du moment et frites maison

ou

Risotto « Carnaroli »

aux légumes de printemps et copeaux de parmesan

&

DESSERT

Tarte au citron meringuée

fraîcheur de basilic

ou

Crème brûlée

au chocolat noir « Ébène »

MENU ENFANTS

Jusqu'à 10 ans

21.-

Entrecôte de bœuf, frites et légumes

OU Risotto aux crevettes

Glace / sorbet

ACCUEIL
LE RESTAURANT
LA CARTE
LES MENUS DU JOUR
LE CELLIER
LES ÉVÉNEMENTS
CONTACT
RÉSERVATION

CAFÉ DES NÉGOCIANTS

PAR
Philippe Chevier

29, rue de la Filature
(angle St-Victor)
1227 Carouge
+41(0)22 300 31 30



HORAIRES

Du mardi au samedi

Prise de commande de 12h00 à 14h00 et de 19h00 à 22h00