

ENTREES

Betterave au gingembre <i>Roasted rainbow beets salad with ginger</i>	10.00
César au poulet <i>Chicken Caesar salad</i>	18.00
Bagel au saumon fumé, crème aigre au concombre <i>Smoked salmon bagel, cucumber sour cream</i>	14.00
Crevettes « Jumbo », sauce tomate et raifort <i>Classic New York shrimp cocktail</i>	16.00
Pâté en croûte de bison au whisky « bourbon » <i>Chicken « pâté en croûte » with “bourbon” whiskey</i>	17.00
Mousse de foie de volaille parfumée au Porto <i>Chicken liver mousse with Porto</i>	12.00
Rillettes de thon, pain toasté <i>Bluefin tuna rillettes, toasted bread</i>	10.00
Rillettes de canard maison, cornichons et oignons <i>Homemade duck rillettes, gherkins and onions</i>	15.00

PLATS PRINCIPAUX

🕒 Plat du jour uniquement le midi - <i>Daily menu only at lunch time</i>	18.00
Tartare de bœuf “Classique” coupé au couteau, frites <i>Classic beef tartare, French fries</i>	200Gr 28.00
Hamburger lard et fromage, sauce « Denise’s », frites <i>Bacon cheeseburger, « Denise’s » sauce, French fries</i>	simple / 16.00 double / 24.00
🕒 Faux filet de bœuf Suisse, mousseline de céleri au beurre noisette, frites, sauce Béarnaise <i>Swiss sirloin steak, celery mousseline with hazelnuts butter, French fries, Béarnaise sauce</i>	250Gr 40.00
🕒 Travers de porc laqué, frites <i>Glazed pork ribs with French fries</i>	25.00
🕒 Noix de Saint-Jacques snackées à la citronnelle, riz basmati <i>Pan fried scallops with lemongrass sauce, basmati rice</i>	24.00
🕒 Plats servis de 11h45 à 15h00 et de 19h00 à 23h00	

FROMAGES

Gruyère de Charmey (8 mois d'affinage)	10.00
Epoisses « mini » affiné au Marc de Bourgogne	14.00
Saint-Marcellin entier affiné et servi à la « Lyonnaise »	14.00

DESSERTS

Cake aux dattes, sauce chaude au caramel <i>Ethel's sticky Toffee Pudding</i>	12.00
Macaron chocolat et café, sorbet chocolat <i>Chocolate and coffee macaron, chocolate sorbet</i>	12.00
Cheesecake aux framboises <i>New York cheesecake with raspberry</i>	10.00
Mousse au chocolat et crème fraîche <i>Silky chocolate mousse</i>	11.00
Crème brûlée à la vanille de Madagascar <i>Madagascar vanilla crème brûlée</i>	10.00
Salade d'ananas aux épices, sorbet banane <i>Pineapple salad with spices, banana sorbet</i>	12.00
Tarte au citron meringuée <i>Lemon pie meringue</i>	10.00
Genève – New York <i>Geneva – New York</i>	12.00
Coupe Manhattan <i>Manhattan Sunday</i>	(2 pers.) 20.00
Glace et sorbet <i>Ice cream and sorbet</i>	(la boule) 4.50