

























SALADES & SNACKS SALADS & SNACKS

- Salade César au poulet**  28
Chicken Caesar Salad
- Salade Grecque**    23
Féta maturée, concombres, tomates, olives Kalamata, origan, oignons rouges
Greek salad
Aged Feta cheese, cucumbers, tomatoes, kalamata olives, oregano, red onions
- Salade de Quinoa et grenade fraîche**    21
Quinoa salad with fresh pomegranate
- Bagel au saumon fumé** 29
Smoked salmon bagel
- Club sandwich au poulet, frites et salade**  32
Club sandwich with chicken, French fries or salad
- Cheeseburger, frites ou salade** 36
Cheeseburger, French fries or salad
- Tzatziki pain pita**   25
Tzatziki with pita bread
- Soupe glacée tomate ananas**   19
Chilled tomato pineapple soup

MEZZÉS FROIDS COLD MEZZEH

- Houmous** - Purée de pois chiches et crème de sésame  17
Hummus - Chickpeas purée with sesame cream
- Moutabal** - Purée d'aubergines grillées avec crème de sésame    18
Moutabal - Grilled eggplant caviar with sesame cream
- Salade du Moine**    18
Caviar d'aubergines grillées avec poivrons, tomates, persil, concombres et oignons
Raheb
Grilled eggplant caviar with bell peppers, tomatoes, parsley, cucumbers and onions
- Taboulé** - Salade de persil, blé concassé, tomates et oignons   17
Tabbouleh - Parsley salad, crushed wheat, tomatoes and onions
- Fattouche** - Salade verte, tomates, concombres, radis,    18
oignons et sumac
Fattouche Green salad, tomatoes, cucumbers, radish, onions & sumac

TÉLÉCHARGEZ LA CARTE COMPLÈTE EN SCANNANT CE CODE
DOWNLOAD THE FULL MENU SCANNING THIS CODE



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels «Fait Maison» et «Ambassadeur du Terroir». The dishes proposed on this menu are entirely made on site from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" labels.

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.
Please inform us of any food allergies.

 Végétarien / Vegetarian

 Sans lactose / Lactose free

 Sans gluten / Gluten free

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus / All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included

MEZZÉS CHAUD *HOT MEZZEH (4 PIECES)*

Kébbé boulettes

  22

Boulettes au blé concassé, farcies à la viande hachée, oignons & pignons

Kebbeh Crushed wheat bowls, stuffed with minced meat, onions and pine nuts

Rakakat au fromage

 21

Feuilles de brick roulées, fourrées de fromage feta

Cheese Rakakat Rolled brick pastries, stuffed with sheep feta cheese

Falafel

   22

Boulettes croquantes composées d'un mélange de fèves, pois chiches, Épices, coriandre fraîche et graines de sésame

Falafel

Crispy croquettes made of a mixture of fava beans, chickpeas, spices, fresh coriander and sesame seeds

SPECIALITES BARBECUE *BARBECUE SPECIALITIES*

Saltimbocca de veau / Veal Saltimbocca

  39

Brochettes de poulet Thaï / Thai-style chicken skewers

  36

Steak de thon grillé / Grilled tuna steak

  42

Loup grillé / Grilled sea bass

 36

Filets de perche du lac / Perch fillets from the lake

49

*Garniture au choix: Dish served with the garnish of your choice

Ratatouille fraîche / Ratatouille

Poêlée de légumes verts / Sautéed green vegetables

Haricots verts / Green beans

Pommes de terre sautées / Pan fried potatoes

Frites / French fries

Salade verte / Green salad


DESSERTS *DESSERTS*

Cheesecake aux fruits rouges et son sorbet

14

Red berry cheesecake with sorbet

Assiette de fruits coupés / Fresh fruit plate

 12

Tarte au citron basilic, meringue croquante et son sorbet citron

14

Lemon tart flavoured with basil, crunchy meringue and lemon sorbet

Assiette de glaces maison / Selection of homemade ice creams

12

PROVENANCE

Bœuf : Suisse | Poissons : France, Atlantique N/Est | Filets Perche : Lac Léman, Fabrice Christinat
Volaille : Suisse (Hallal) | Charcuterie : Suisse, France, Italie

ORIGIN

Beef: Switzerland | Fishes: France Atlantique N/Est | Perch fillets: Léman lake, Fabrice Christinat
Poultry: Switzerland (Hallal) | Cold Cuts: Switzerland, France, Italy

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.

Please inform us of any food allergies.

 Végétarien / Vegetarian

 Sans lactose / Lactose free

 Sans gluten / Gluten free

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus / All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included