



## ◆ *Nos Cocktails Incontournables* ◆

### *Signatures Maison*

- **Bumbu Mule (12 cl)** – Rhum Bumbu Original, jus de citron vert, Angostura bitters, ginger ale
- **Vanilla Pop Fizz (20 cl)** – Bulleit Bourbon, jus de pomme, sirop de popcorn, crème, sirop d'érable, eau gazeuse, bitter vanille
- **Spicy Martini (12 cl)** – Tequila Altos, jus de citron vert, liqueur de fruit de la passion, sirop de mangue épicé, Super Foamer
- **Hibiscus Pepper Delight (12 cl)** – Gin Bombay Sapphire infusé à l'hibiscus, liqueur de rhubarbe, purée de pêche, bitter pêche, spicy mix

### *Classiques Indémodables*

- **Espresso Martini (10 cl)** – Vodka, Kahlua, espresso
- **Paloma (12cl)** – Tequila Altos Reposado, soda pamplemousse, sel

**\* Tous nos cocktails à 18.– \***

## ... Entrées & Ardoises à partager

### À partager - To Share

|                                                                                                                                                                                                                  |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Assiette Mexicaine - Nachos, guacamole, sauce cheddar<br><i>Mexican Plate - Nachos, guacamole, and cheddar cheese sauce</i>                                                                                      | 19.- |
| Assiette Méditerranéenne - Houmous, falafels et pain pita<br><i>Mediterranean Plate - Hummus, falafel and pita bread</i>                                                                                         | 21.- |
| Assiette Asiatique – Gyoza au poulet à l'ail, sauce gingembre<br>(Option végétarienne sur demande)<br><i>Asian Plate – Gyoza with garlic chicken, ginger sauce</i><br>(Vegetarian option available upon request) | 24.- |
| Assiette Suisse - Charcuteries et Fromages Suisse<br><i>Swiss Plate - Cured meats &amp; Swiss cheese</i>                                                                                                         | 29.- |
| Assiette USA - Mini cheeseburgers, onions rings, chicken wings, sauce BBQ<br><i>USA Plate - Mini cheeseburgers, onions rings, chicken wings, BBQ sauce</i>                                                       | 39.- |

### Entrées - Starters

|                                                                                                                                                                                                |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Salade Automnale - Butternut, poire, noix, vinaigrette au miel et à la moutarde<br><i>Autumn Salad - Butternut squash, pear, walnuts, honey mustard dressing</i>                               | 13.- |
| Salade César – Poulet croustillant, salade, parmesan, croûtons, champignons et sauce César<br><i>Caesar Salad - Crispy chicken, lettuce, Parmesan, croutons, mushrooms and Caesar dressing</i> | 20.- |
| Velouté de maïs – Bacon croustillant et pop-corn au curry<br><i>Sweetcorn Velouté - Crispy bacon and curry popcorn</i>                                                                         | 21.- |
| Crabe & Avocat - Chair de tourteau, guacamole, sauce hollandaise gratinée et toast<br><i>Crab &amp; Avocado - Brown crab meat and avocado, gratinated hollandaise sauce and toast</i>          | 24.- |

## ... Nos Classiques

|                                                                                                                                                                                                                                              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Salade César — Poulet croustillant, salade, parmesan, croûtons, champignons et sauce César<br><i>Caesar Salad - Crispy chicken, lettuce, Parmesan, croutons, mushrooms and Caesar dressing</i>                                               | 28.- |
| Classic Roll Burger<br>Cheddar, tomates, compotée d'oignons, cornichons, pommes allumettes, sauce maison<br><i>Classic Roll Burger</i><br><i>Cheddar, tomatoes, caramelized onions, pickled cucumbers, shoestring fries, home-made sauce</i> | 29.- |
| Chicken Burger - Mayonnaise aux épices cajuns, compotée d'oignons, pommes allumettes<br><i>Chicken Burger - Cajun-spiced mayonnaise, caramelized onions, and shoestring fries</i>                                                            | 29.- |
| Burger de porc effiloché<br>Sauce barbecue, pickles de choux rouges, cornichons, cheddar, oignons, potatoes aux cajuns<br><i>Pulled Pork Burger - Barbecue Sauce, onions, pickled cucumbers, cheddar, Cajun potatoes</i>                     | 29.- |
| Club sandwich<br>Poulet mariné, tomates, œufs, laitue (avec ou sans bacon), pommes allumettes, salade verte<br><i>Club sandwich - Chicken, tomatoes, eggs, salad (with or without bacon), shoestring fries, green salad</i>                  | 29.- |
| N'vY Fish N'Chips - Sauce tartare, pommes allumettes<br><i>N'vY Fish N'Chips - Tartare sauce, served with shoestring fries</i>                                                                                                               | 29.- |
| Bagel saumon fumé<br>Sauce fromage, pickles d'oignons, crudités, pommes allumettes<br><i>Smoked salmon bagel - Cream cheese, onions pickles, tomatoes, salad, shoestring fries</i>                                                           | 29.- |
| Assortiment de Dim Sum Végétarien & Riz Basmati / 7 pièces<br><i>Assortment of Vegetarian Dim Sum &amp; Basmati Rice / 7 items</i>                                                                                                           | 34.- |
| Maxi Burger (240g)<br>Gruyère, tomates, compotée d'oignons, cornichons, laitue, pommes allumettes, sauce maison<br><i>Maxi Burger - Gruyère cheese, tomatoes, caramelized onions, pickles, salad, fries and home-made sauce</i>              | 36.- |

*Tous nos classiques sont disponibles en version végétarienne sur demande.  
Vegetarian versions of all our classics are available upon request.*

## ... Nos Poissons

|                                                                                                                                                                                    |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Dos de saumon rôti - Laquage à la moutarde et au sirop d'érable épicé, garniture du moment<br><i>Roasted Salmon Fillet - Mustard and spicy maple syrup glaze, seasonal garnish</i> | 36.- |
| Filets de perche du Léman - Sauce meunière, pommes allumettes, salade verte<br><i>Lake Geneva perch fillets - Meunière sauce, shoestring fries, green salad</i>                    | 53.- |

## ... Nos Viandes

|                                                                                                                                              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Tartare de bœuf Suisse - Pommes allumettes et salade verte<br><i>Swiss beef tartare - Shoestring fries, green salad</i>                      | 36.- |
| Magret de canard rôti - Sauce aux airelles, garniture du moment<br><i>Roasted Duck Breast - Lingonberry sauce, seasonal garnish</i>          | 38.- |
| Faux filet de bœuf - Pommes allumettes et sucrose moutardée<br><i>Beef Sirloin - Shoestring fries and baby lettuce with mustard dressing</i> | 54.- |

## ... Notre pâte de la semaine

|                                                                                             |      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Ravioles au citron - beurre blanc aux agrumes<br><i>Lemon Ravioli - Citrus butter sauce</i> | 26.- |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|------|

## ... Notre suggestion végétarienne

|                                                                                              |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| Risotto aux cèpes - Crumble à la truffe<br><i>Porcini Mushroom Risotto - Truffle crumble</i> | 36.- |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------|

## ... Par gourmandise

Glaces et Sorbets 5.-

*Ice cream and sorbets*

Parfums Glaces :

Vanille, Café, Chocolat, Caramel Salé, Pistache, Crème de marron, Cookies Nuts

*Vanilla, Coffee, Chocolate, Salty caramel, Pistachio, Chestnut cream, Cookies and nuts*

Parfums Sorbets :

Fruit de la passion, Fraise, Framboise, Citron, Pêche, Orange Sanguine

*Passion fruit, Strawberry, Raspberry, Lemon, Peach, Blood Orange*

Salade de fruits 10.-

*Fruit salad*

Dessert de la semaine 12.-

*Dessert of the week*



15 min.

Brioche perdue, sirop d'érable, glace vanille

14.-

*Toasted Brioche, maple syrup, vanilla Ice cream*

Café Gourmand 14.-

*Coffee with assorted mini desserts*



15 min.

Fondant au chocolat, crumble et glace cookie

14.-

*Molten chocolate cake, crumble, cookies and nuts ice cream*

Finger Cacahuète, glace vanille 14.-

*Peanut finger, vanilla ice cream*

Cheesecake New-Yorkais, fruits frais et sorbet 16.-

*New York Cheesecake with fresh fruits and sorbets*

## *... Menu Enfant à 24 Chf*

\*\*\*\*

### **Steak Haché**

*Beef Burger*

*Ou*

*Or*

### **Nuggets**

*Chicken Nuggets*

**+**

### **Frites**

*Shoestring fries*

*Ou*

*Or*

### **Légumes du moment**

*Seasonal Vegetables*

\*\*\*\*

### **Boule de Glace au choix**

*Scoop of Ice Cream of Your Choice*

\*\*\*\*

## *... Menu à 55 CHF*

### **Salade César**

Poulet croustillant, salade, parmesan, croûtons, champignons et sauce César

*Caesar Salad - Crispy chicken, lettuce, Parmesan, croutons, mushrooms and Caesar dressing*

*Ou*

### **Salade Automnale**

Butternut, poire, noix, vinaigrette au miel et à la moutarde

*Autumn Salad - Butternut squash, pear, walnuts, honey mustard dressing*

\*\*\*\*

### **Classic Roll Burger**

Cheddar, tomates, oignons, laitue, pommes allumettes, sauce maison

*Cheddar, tomatoes, onions, salad, shoestring fries, home-made sauce*

*Ou*

### **Chicken Burger**

Mayonnaise aux épices cajuns, pommes allumettes

*Mayonnaise with Cajun spices, shoestring fries*

\*\*\*\*

### **Cheesecake New-Yorkais, fruits frais et sorbet**

*New York Cheesecake with fresh fruits and sorbets*

*Ou*

### **Salade de fruits**

*Fruit salad*

## ... Menu à 85 CHF

### Velouté de maïs

Bacon croustillant et pop-corn au curry

*Sweetcorn Velouté - Crispy bacon and curry popcorn*

*Ou*

### Crabe & avocat

Chair de tourteau, guacamole, sauce hollandaise gratinée et toast

*Crab & Avocado - Crab meat and avocado, gratinated hollandaise sauce and toast*

\*\*\*\*

### Dos de saumon rôti

Laquage à la moutarde et au sirop d'érable épicé, garniture du moment

*Roasted Salmon Fillet - Mustard and spicy maple syrup glaze, seasonal garnish*

*Ou*

### Magret de canard rôti

Sauce aux airelles, garniture du moment

*Roasted Duck Breast - Lingonberry sauce, seasonal garnish*

\*\*\*\*



15 min.

### Fondant au chocolat

Crumble et glace cookie nuts

*Molten chocolate cake, crumble, cookies and nuts*

*Ou*



15 min.

### Brioche perdue

Sirop d'érable, glace vanille

*Toasted Brioche, maple syrup, vanilla Ice cream*

*Service et TVA 8.1% Inclus, nos prix sont en francs suisses*

## ... Nos Vins au verre

*Wine by the glass*

|                          | Millésime | Dl   |
|--------------------------|-----------|------|
| Bulles (1dl)             |           |      |
| Prosecco Extra Dry       | /         | 11.- |
| Perrier-Jouët Grand Brut | /         | 24.- |

|                                                                       |      |      |
|-----------------------------------------------------------------------|------|------|
| Vins blancs (1dl)                                                     |      |      |
| <i>White Wines</i>                                                    |      |      |
| Chasselas, Cave de Genève, Satigny, Suisse                            | 2025 | 09.- |
| Chardonnay, « Les Belles Filles », Satigny, Suisse                    | 2025 | 11.- |
| Fiano, Cantine Losito, IGP Puglia, Italie                             | 2025 | 13.- |
| Macon-Villages, Domaine de la Sœur Cadette, Bourgogne, France         | 2025 | 15.- |
| Pouilly-Fumé « Léon », Domaine Jonathan Didier Pabliot, Loire, France | 2024 | 16.- |

|                                                                    |      |      |
|--------------------------------------------------------------------|------|------|
| Vins rosés (1dl)                                                   |      |      |
| <i>Rosé Wines</i>                                                  |      |      |
| Château Sainte Margherite, « Symphony », Côtes de Provence, France | 2025 | 13.- |

|                                                             |      |      |
|-------------------------------------------------------------|------|------|
| Vins rouges (1dl)                                           |      |      |
| <i>Red Wines</i>                                            |      |      |
| Gamay, Cave de Genève, Satigny, Suisse                      | 2024 | 09.- |
| Pinot Noir, « Les Belles Filles », Satigny, Suisse          | 2024 | 11.- |
| Primitivo, Cantine Losito, IGP Puglia, Italie               | 2023 | 13.- |
| Pic Saint Loup, Château Lavabre, Languedoc, France          | 2023 | 15.- |
| Château Gaillard, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux, France | 2022 | 16.- |

|                                                |      |      |
|------------------------------------------------|------|------|
| Vins liquoreux (5cl)                           |      |      |
| <i>Sweet wines</i>                             |      |      |
| Mélopée, Domaine des Balisiers, Genève, Suisse | 2022 | 15.- |

*Service et TVA 8.1% Inclus, nos prix sont en francs suisses*



## ♦ *Nos Digestifs Incontournables* ♦

### *Signatures Maison*

**18.-**

- *Irish Coffee* – Café, whisky irlandais, sucre, crème fouettée
- *Black Russian* – Vodka, liqueur de café
- *Midnight Cream* – Vodka, liqueur vanille, sirop caramel et vanille, crème

### *Classiques Indémoudables*

#### *Liqueurs*

- *Chartreuse Jaune* – 14.-
- *Chartreuse Verte* – 14.-
- *Ramazzotti Crema* – 14.-
  - *Génépi* – 16.-
  - *Limoncello* – 16.-
- *Mandarine Napoléon* – 16.-

#### *Eaux de vie*

- *Abricotine* – 14.-
- *Framboisine* – 14.-
- *Williamine* – 14.-
  - *Kirsch* – 15.-

#### *Liqueurs canadiennes*

- *Erable* – 16.-
- *Bleuets sauvage* – 16.-

#### *Digestifs*

- *Grappa* – 18.-
- *Calvados* – 18.-
- *Cognac Mizunara* – 20.-

## *... Nos Provenances*

Bœuf / Veau : Suisse

Porc : Suisse

Poulet / Volaille / Dinde / Canard : France

Bacon : Union Européenne

Fish and chips : FAO 27 Atlantique Nord Est

Perches : Suisse, Lac Léman, Mr. Cristina

Saumon fumé : Norvège / Pologne / Allemagne

Saumon : Écosse

Cabillaud : FAO 27 Atlantique Nord Est

Daurade : Grèce

Pain Club Sandwich: Royaume-Uni

Pain Roll burger / Chicken burger: France

Pain nature / céréales / maïs : Suisse

**TAGS**  
R E S T A U R A N T

*Notre équipe se tient à votre disposition pour la liste des allergènes*

*Our staff is at your disposal for the list of allergens*

*Service et TVA 8.1% Inclus, nos prix sont en francs suisses*