



## FRAÎCHEUR DE SAISON

---

<b>Taboulé de printemps</b> , légumes de saison et graines de tournesol	18.-
<b>Gaspacho de tomates et piment d'Espelette</b> , chips de foccacia	16.-
<b>Salade niçoise</b> , thon, filets d'anchois et œufs	19.-
<b>Méli-mélo de pousses de salade et de fleurs</b> , quinoa, avocat, gomasio et vinaigrette au miel	16.-

## LES ENTRÉES

---

<b>Ceviche de bar</b> , leche de tigre, grains de maïs torréfiés et julienne d'oignons rouges	25.-
<b>Sardines en escabèche</b> aux parfums d'Asie	22.-
<b>Œuf bio poché</b> , tomme de Genève, asperges vertes et morilles	25.-
<b>Marinade de volaille</b> , crème de parmesan, tomates séchées et cacahuètes	26.-

## LES INCONTOURNABLES DE LA TERRASSE DU PARC

---

<b>Les filets de perches du Léman</b> - salade verte, frites fraîches et sauce tartare	45.-
<b>Le traditionnel tartare de bœuf</b> - salade verte et frites fraîches	38.-

## LES PLUS GOURMANDS

---

<b>Tagliatelles maison</b> , dashi parfumé au safran et gambas	36.-
<b>Dos de cabillaud à la vapeur</b> , fricassée d'haricots verts, riz sauvage, émulsion au lait de coco	36.-
<b>Filet de saumon rôti</b> , mijoté de petits pois, zeste de citron confit et pesto à l'ail des ours	38.-
<b>Cuisse de poulet fermier confite</b> , asperges et champignons de saison braisés à l'ail noir	40.-
<b>Épaule d'agneau confite</b> , carottes aux senteurs de cumin et sésame noir	44.-

## LES DOUCEURS

---

<b>Pavlova aux fruits rouges</b> et crème double	14.-
<b>Tartelette à l'ananas</b> , rhum vanille et sorbet citron vert	14.-
<b>Duo chocolat</b> façon profiteroles	14.-

## LA TERRASSE DES PLUS PETITS

---

<b>Aiguillettes de volaille</b> , frites fraîches ou ratatouille de légumes ou <b>mini perches</b> et frites fraîches ou <b>penne nature</b>   sauce bolognaise   carbonara   napolitaine et 2 boules de glace artisanale au choix	17.-
---	------

## PROVENANCES DES VIANDES & POISSONS

Volaille – Suisse | Bœuf : Suisse & France / Saumon & cabillaud – Norvège | Perches – Suisse ou Pologne & Estonie | Loup – France





#### ..... LES CHAMPAGNES

Laurent-Perrier La Cuvée

Verre (1dL)	Bouteille (75 cL)
19.-	115.-

Deutz brut « Classic »

130.-

Ruinart « Blanc de Blancs »

210.-

#### ..... LE PROSECCO

Prosecco Zonin, ultra-brut

10.-	60.-
------	------

#### ..... LES VINS BLANCS

Sauvignon, Clos du Château Chouilly, AOC-Genève,

9.-	52.-
-----	------

Dugerdil & Fils, 2019 

Chardonnay, Domaine des Balisiers, 2016 

58.-

Pouilly-Fumé « Petit F... », Michel Redde & Fils, 2018

58.-

Petite Arvine, Gérard Clavien, AOC Valais, 2018

13.-	76.-
------	------

#### ..... LES VINS ROSÉS

Rose de lune, Satigny, Rosé de Pinot Noir, Domaine des Balisiers, 2018 

7.-	45.-
-----	------

Allegria, Dolce Vita, Cinsault, Syrah, Languedoc, 2019

8.-	52.-
-----	------

Lampe de Méduse, Château Sainte-Roseline, 2018

9.-	55.-
-----	------

#### ..... LES VINS ROUGES

Pellegrin Rouge, Gamay Galotta, Domaine Grand'Cour, J.P. Pellegrin, 2019

7.-	45.-
-----	------

Les Haldes de Luchey, 2015

9.-	55.-
-----	------

Douce Noire, Domaine des Abeilles d'Or, R. & L. Desbaillets, 2016

69.-

Châteauneuf-du-Pape « Télégramme », Domaine Brunier, 2015


98.-

#### ..... LE VIN MOELLEUX

Petit Manseng, Gros Manseng

7.-	42.-
-----	------

Les Jardins d'Hiver, Domaine la Hitaire, Côtes de Gascogne, 2016

 Viticulture certifiée bio, biodynamique ou en conversion

**NOTRE CAVE ABRITE PLUS DE 3000 BOUTEILLES. N'HÉSITEZ PAS À DEMANDER LA CARTE COMPLÈTE.**





## SEASONAL DELIGHTS

---

<b>Spring tabbouleh</b> , seasonal vegetables and sunflower seeds	18.-
<b>Tomato and Espelette pepper gazpacho</b> , foccacia chips	16.-
<b>Nicoise salad</b> , tuna, anchovy fillets and eggs	19.-
<b>Mix of salad and flowers</b> , quinoa, avocado, honey vinaigrette	16.-

## STARTERS

---

<b>Sea bass ceviche</b> , leche de tigre, roasted corn kernels and red onion julienne	25.-
<b>Asian flavored sardines</b>	22.-
<b>Poached organic egg</b> , Tome cheese from Geneva, green asparagus and morels	25.-
<b>Chicken marinade</b> , parmesan cream, sundried tomatoes and peanuts	26.-

## THE ESSENTIALS OF LA TERRASSE DU PARC

---

<b>Lake Geneva perch fillets</b> - green salad, French fries and tartar sauce	45.-
<b>The traditional beef tartare</b> - green salad and French fries	38.-

## MAIN COURSES

---

<b>Homemade tagliatelle</b> , dashi flavored with saffron and prawns	36.-
<b>Steamed cod fillet</b> , green bean fricassée, wild rice, coconut milk emulsion	36.-
<b>Roasted salmon fillet</b> , stewed peas, candied lemon zest and wild garlic pesto	38.-
<b>Confit chicken leg</b> , asparagus and seasonal mushrooms braised in black garlic	40.-
<b>Shoulder of lamb confit</b> , carrots with scents of cumin and black sesame	44.-

## DESSERTS

---

<b>Pavlova</b> with red fruits and double cream	14.-
<b>Pineapple tartlet</b> , vanilla rum and lime sorbet	14.-
<b>Chocolate duo</b> , profiteroles style	14.-

## TERRACE FOR THE LITTLE ONES

---

<b>Chicken aiguillettes</b> , French fries or vegetable ratatouille <b>or mini perches</b> and French fries or plain <b>penne</b>   Bolognese sauce   carbonara   Napolitan and 2 scoops of homemade ice cream of your choice	17.-
--	------

### ORIGINS OF MEAT & FISH

Chicken - Switzerland | Beef: Switzerland & France / Salmon & cod - Norway | Perches - Switzerland or Poland & Estonia





	Glass (1dL)	Bottle (75 cL)
<b>..... CHAMPAGNES</b>		
Laurent-Perrier La Cuvée	19.-	115.-
Deutz brut « Classic »		130.-
Ruinart « Blanc de Blancs »		210.-
<b>..... PROSECCO</b>		
Prosecco Zonin, ultra-brut	10.-	60.-
<b>..... WHITE WINES</b>		
Sauvignon, Clos du Château Chouilly, AOC-Genève,	9.-	52.-
Dugerdil & Fils, 2019 🌿		
Chardonnay, Domaine des Balisiers, 2016 🌿		58.-
Pouilly-Fumé « Petit F... », Michel Redde & Fils, 2018		58.-
Petite Arvine, Gérard Clavier, AOC Valais, 2018	13.-	76.-
<b>..... ROSÉS WINES</b>		
Rose de Lune, Satigny, Rosé de Pinot Noir, Domaine des Balisiers, 2018 🌿	7.-	45.-
Allegria, Dolce Vita, Cinsault, Syrah, Languedoc, 2019	8.-	52.-
Lampe de Méduse, Château Sainte-Roseline, 2018	9.-	55.-
<b>..... RED WINES</b>		
Pellegrin Rouge, Gamay Galotta, Domaine Grand'Cour, J.P. Pellegrin, 2019	7.-	45.-
Les Haldes de Luchey, 2015	9.-	55.-
Douce Noire, Domaine des Abeilles d'Or, R. & L. Desbaillets, 2016		69.-
Châteauneuf-du-Pape « Télégramme », Domaine Brunier, 2015		98.-
<b>..... SWEET WINE</b>		
Petit Manseng, Gros Manseng	7.-	42.-
Les Jardins d'Hiver, Domaine la Hitair, Côtes de Gascogne, 2016		

🌿 Organic certified, biodynamic or in conversion wines.

**OUR CELLAR FEATURES MORE THAN 3000 REFERENCES. PLEASE DON'T HESITATE TO ASK FOR THE MASTER WINE LIST.**

