



## FRAÎCHEUR DE SAISON

---

<b>Gaspacho de tomates et piment d'Espelette</b> , chips de foccacia	16.-
<b>Méli-mélo de pousses de salade</b> , quinoa, avocat, gomasio et vinaigrette au miel	16.-
<b>Ceviche de bar</b> , leche de tigre, grains de maïs torréfiés et julienne d'oignons rouges	25.-
<b>Tartare de Saumon</b> au boulgour, féta au sésame et pamplemousse	22.-
<b>Œuf bio poché</b> , tomme de Genève, girolles et courgettes violons	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>Suprême de poulet rôti</b> , pommes rattes confites, 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 glace coco	14.-
<b>Croustillant au trois chocolats</b> , glace vanille	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</b> nature   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

Chasselas, Domaine des Balisiers 2019 

9.-                        45.-

Chardonnay, Domaine des Balisiers, 2016 

58.-

Pouilly-Fumé « Petit F... », Michel Redde & Fils, 2019

58.-

Bourgogne Côte d'Or Domaine Philippe Bouzereau, 2019

14.-                      63.-

#### ..... LES VINS ROSÉS

Rose de lune, Satigny, Rosé de Pinot Noir, Domaine des Balisiers, 2019 

7.-                        45.-

Le MG, Provence, 2020

10.-                      57.-

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 « Bernadine », Domaine Chapoutier, 2016


90.-

#### ..... 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.**

