

## À partager ou pas !!

- Planchette charcuterie 14.-
- Planchette charcuterie et fromage 17.-
- Planchette de viande des grisons 19.-
- Olives et tapenade 10.-

## Les entrées

- Velouté de courge de Genève 7.-
- Quiche au lard du Valais ou aux légumes 8.-
- Salade Montagnarde  
(salade, pomme, noix, jambon cru, gruyère) 10.-/16.-
- Salade "la truite"  
(salade, pommes de terre, oignons rouge, filet de truite fumée, aneth) 11.-/17.-

## Les plats

- Fondue moitié-moitié 24.5/prs
- Fondue aux bolets 28.-/prs
- Vacherin Mont d'or, pommes de terre et salade  
(minimum 2 personnes) 20 minutes de cuisson 22.-/prs
- Tartiflette Suisse et salade verte 18.-
- Longeole IGP et lentilles de Versoix 21.-

## Les desserts

- Moelleux au chocolat 5.5
- Tarte du jour 5.5
- Meringue, double crème de Gruyère et fruits rouges 6.-
- Crumble aux pommes 5.-
- Glace abricot et Abricotine du Valais 11.-

# Menu

## Crêpes salées

Farine de blé noir

- Fromage	6.5-
- Jambon, fromage	8.-
- Jambon, fromage, champignons	9.-
- Epinard, chèvre, crème	10.-
- Longeole, oignons caramélisés, pommes de terre, fromage	13.-
- Truite fumée, fondue de poireaux, crème, citron	12.-
- Jambon cru, pommes, miel, noix, chèvre	12.-

Suppléments : oeuf, oignons caramélisés, fromage, fondue de poireaux, chèvre, vacherin mont d'or, lardons, champignons.

1.80/sup

## Crêpes sucrées

Farine de froment

- Sucre	4.50
- Sucre, citron	5.-
- Sucre, cannelle	5.-
- Chocolat	6.-
- Caramel au beurre salé	6.-
- Confiture maison	5.50
- Pommes, caramel au beurre salé	6.50
- Crème de marron	6.-
- Banane, chocolat	6.50

Suppléments : Chantilly

1.-

Caramel au beurre salé, banane, glace,

1.50

# Crêpes



## Apéritifs

- Kir pétillant	8.50
- Spritz	9.-
- Gin tonic	11.-

## Bières

- Saint-Omer pression 2.5dl	4.-
- Saint-Omer pression 5dl	7.-

## Vins Genevois

Château du Crest de Jussy

	1dl	7.5dl
- Chasselas	3.50	25.-
- Gamay	3.50	25.-
- Aligoté	6.-	39.-
- Château du Crest Blanc	7.-	42.-
- Château du Crest Rouge	7.-	42.-
- Château du Crest Rosé	7.-	42.-
- Malbec	8.-	46.-

## Vins pétillants

- Blanc de Blanc (Château du Crest)	8.50	58.-
- Louis Roederer	/	86.-

## Digestifs

- Williamine /Abricotine 4cl 40%	9.-
- Moitié-moitié 4cl 40%	9.-
- Limoncello 4cl 30%	8.-
- Amaretto 4cl 28%	8.-
- Vieille prune 4cl 42%	9.-

# Vins & Alcools

## Boissons chaudes

- Café/expresso	3.50
- Cappuccino/renversé	4.-
- Chocolat chaud	3.80
- Thés/infusions	3.80
- Chocolat Viennois	5.-
- Vin chaud maison	3.80
- Tisane maison	3.50

## Minérales

- Eaux minérales 5dl	3.50
- Jus de pommes de la ferme Courtois	3.50
- Thé froid maison	3.50
- Soda (coca/sprite/etc) 5dl	4.50
- Verre de lait	2.50
- Sirop	2.-

- \* Nos vins Genevois et vins pétillants ont un degré d'alcool entre 13% et 15%.
- \* Nos Vacherins Mont d'or proviennent de la fromagerie Hauser.
- \* Notre fondue provient de la fromagerie Au gruyère de Fabrice Roy à Plainpalais.
- \* Notre Longeole IGP vient de la boucherie charcuterie d'Yvan Boisson à Carouge.
- \* Nos oeufs proviennent de la Ferme Baudet à Céligny.
- \* Nos lentilles, pommes, jus de pomme et farine proviennent de la ferme Courtois à Versoix.
- \* Une partie de nos légumes proviennent de l'Union Maraichère de Genève.
- \* Notre lait, crème, beurre et certains fromage proviennent des laiteries réunies de Carouge.
- \* Notre miel provient des ruches de Natacha et Pascal Mathis à Vessy.
- \* Notre café est certifié max havelarr et bio.
- \* Origine des viandes : CH/EU.
- \* Prix nets, taxes et services compris

# Boissons



# L'esprit Local !

Yvan Boisson  
Boucherie Charcuterie  
Carouge

Fabrice Roy  
Fromagerie Au Gruyère  
Plainpalais

Laiteries Réunies  
Carouge

Union Maraichère de  
Genève

Patrick Hauser  
Fromagerie  
Le Lieu

Ferme Courtois  
Versoix

Ferme Baudet  
Céligny

Château du Crest  
Vigneron  
Jussy



Natacha et Pascal Mathiss  
Apiculteur  
Vessy

À l'Ice Bar, il nous tient à coeur de mettre en avant nos producteurs locaux et leurs produits.