

À partager ou pas !!

- Planchette charcuterie 12.-
- Planchette charcuterie et fromage 15.-
- Planchette de viandes des grisons 17.-
- Olives et tapenade 8.-

Les entrées

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

Les plats

- Fondue moitié-moitié 24.5/prs
- Vacherin Mont d'or, pommes de terre et salade
(minimum 2 personnes) 22.-/prs
- Gratinette et salade verte 18.-
- Longeole de Carouge et lentilles 20.-

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.-

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.

1.50/sup

Crêpes sucrées

Farine de froment

-Sucre	4.50
-Sucre, citron	5.-
-Sucre, cannelle	5.-
-Chocolat maison	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

Supplément : Chantilly 1.-

Crêpes

Apéritifs

- Kir pétillant	8.-
- 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	/	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 non filtré	3.-
- 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 Fabrice Roy.
- * Nos fruits et légumes proviennent essentiellement de l'Union Maraichère de Genève.
- * Origine des viandes : CH/EU.
- * Prix nets, taxes et services compris