



NOTRE CARTE

**Toute l'équipe vous
souhaite la bienvenue**

**EN CAS D'ALLERGIE OU D'INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES NOUS VOUS
RENSEIGNERONS VOLONTIERS SUR LA COMPOSITION DE NOS PLATS**



NOS SALADES

Salade Lyonnaise 19.-

Verte, lardons, croutons, œuf mollet, tomates

Salade Caesar 23.-

Iceberg, poulet, copeaux de grana padano, tomates,
sauce Caesar

Salade Cobb 26.-

Verte, tomates, œuf, poulet, bleu, olive, lardon, avocat

Tricolore 23.-

Tomates, mozzarella, basilic, avocat

Avocat aux crevettes 24.-

Crevettes cocktail, avocat sur un lit de mesclun

Grecque 23.-

Verte, rampon, tomates, concombre, feta, olives noires, poivrons

Salade tennis 26.-

Rampon, tomates, carottes, poulet au paprika,
Jambon cru, œuf dur, crevettes cocktail calypso

Salade gourmande 26.-

Mélange de salades, tomates, carottes, oignons, Saumon fumé, crevettes cocktail calypso



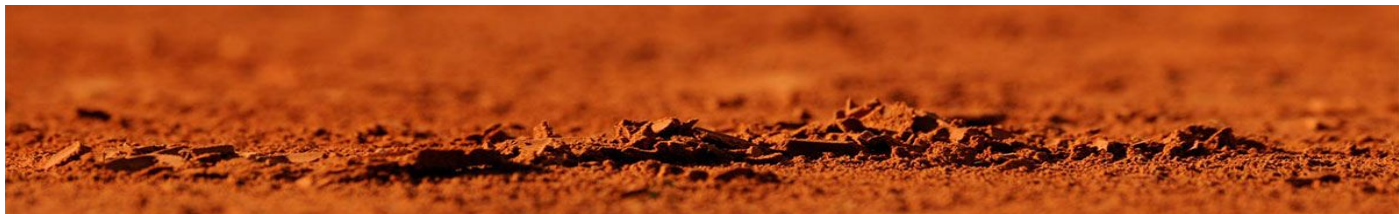
NOS ENTRÉES

Salade verte	6.-
Salade mêlée	8.-
Carpaccio de poulpe au pesto	18.-
Poulpe, pesto, salade	
Vitello tonato	20.-
Carpaccio de veau, sauce vitello, câpres, roquette	Plat 28.-
Tartare de thon mangue et citron vert et avocat	17.-
	Plat 27.-
Duo de saumons en tartare	17.-
	Plat 27.-



Nos PÂTES

Agnelottis gorgonzola	26.-
Carbonara	24.-
Lardons, oignons, crème fraîche	
Saumon et aneth	26.-
Primavera	19.-
Légumes printaniers	
Spaghettis bolognaise	23.-



NOS VIANDES

VOLAILE

Sauté de poulet au curry et lait de coco	24.-
Canard confit à la sarladaise	33.-

VEAU

Emincé de veau à la zurichoise et rösti	29.-
Escalope de veau viennoise	33.-
Escalopine au citron	29.-

BŒUF

Tartare	31.-
Entrecôte	36.-
Filet	41.-

CHEVAL

Entrecôte	34.-
Filet	38.-

SAUCES

Poivre, beurre maison,
Champignons, morilles + 6CHF

GARNITURES

Gratin, frites, pâtes, riz et
légumes



NOS POISSONS

Pavé de saumon sauce à l'estragon	26.-
Filet de daurade sauce grenobloise	29.-
Tataki de thon	32.-
Filet de bar sauce grenobloise	29.-
Calamars frito misto et sa sauce aïoli	26.-
Filet de perches meunière	33.-
Gambas à l'ail	31.-
Sur assiette	
Gambas à gogo*	midi 34.-
Min 2 personnes	soir 30.-

GARNITURES

Gratin, frites, pâtes, riz et légumes

***HORS ASSIETTES GENEVOISES, PASSEPORT GOURMAND ET FOURCHETTE**



NOS VIANDES SUR ARDOISE

Filet de bœuf	41.-
Filet de cheval	38.-
Entrecôte de bœuf	36.-
Trio de viandes	43.-
(Filet de poulet, cheval, boeuf)	

SAUCES AU CHOIX : Poivre, champignons, morilles + 6 CHF

GARNITURES : Gratin, frites, légumes

LA POTENCE

La potence et ses sauces*

Filet de bœuf ou cheval



44.-

Minimum 2 personnes

*HORS ASSIETTES GENEVOISES, PASSEPORT GOURMAND ET FOURCHETTE



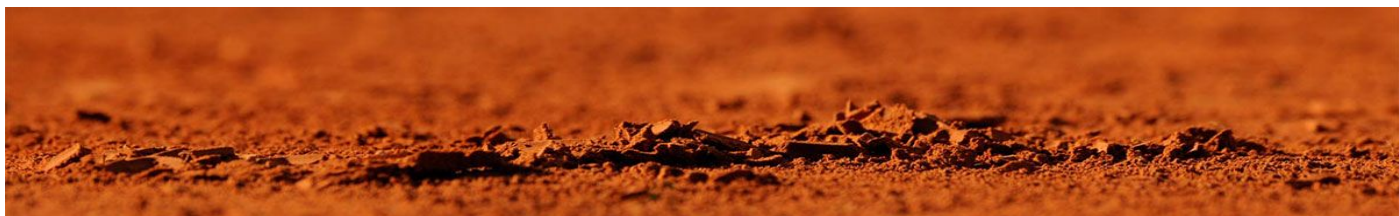
LE MENU POTENCE*

Saumon fumé

La potence

Frites et légumes

Palette de sorbets



58.-

*HORS ASSIETTES GENEVOISES, PASSEPORT GOURMAND ET FOURCHETTE

NOS FONDUES

Bourguignonne MIN. 2 PERS.*	350g PP	32.-
	A GOGO	36.-
Charbonnade MIN. 2 PERS.*	350g PP	38.-
	A GOGO	45.-

LE SOIR ET LE WEEK-END

Charbonnade mixte MIN. 2 PERS.	A GOGO	30.-
Bœuf, cheval, poulet		
Bourguignonne MIN. 2 PERS.*	A GOGO	30.-



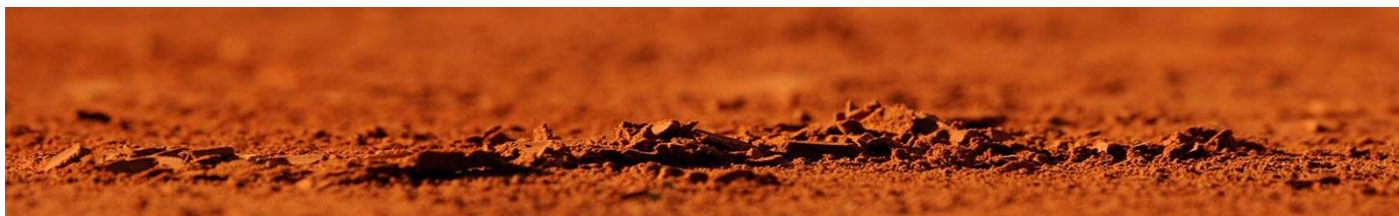
AU FROMAGE

Moitié – moitié*	25.-
Aux bolets*	28.-

*HORS ASSIETTES GENEVOISE, PASSEPORT GOURMAND ET FOURCHETTE

NOS PIZZAS

Margherita	15.-
Tomate, mozzarella, origan	
Napolitaine	19.-
Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan	
Sicilienne	20.-
Tomate, mozzarella, oignons, thon, olives, origan	
Calabraise	21.-
Tomate, mozzarella, salami piquant, origan	
Calzone	22.-
Tomate, mozzarella, champignons, jambon, œuf, origan	



Capricieuse 22.-

Tomate, mozzarella, champignons, jambon, œuf, origan

Romana 24.-

Tomate, mozzarella, jambon cru

Quatre saisons 21.-

**Tomate, mozzarella, cœurs d'artichaud, poivrons,
champignons, olives, origan**

Pizza au jambon 19.-

Tomate, mozzarella, jambon cuit, origan

Gorgonzola 21.-

Tomate, mozzarella, gorgonzola, origan

Pizza maison 24.-

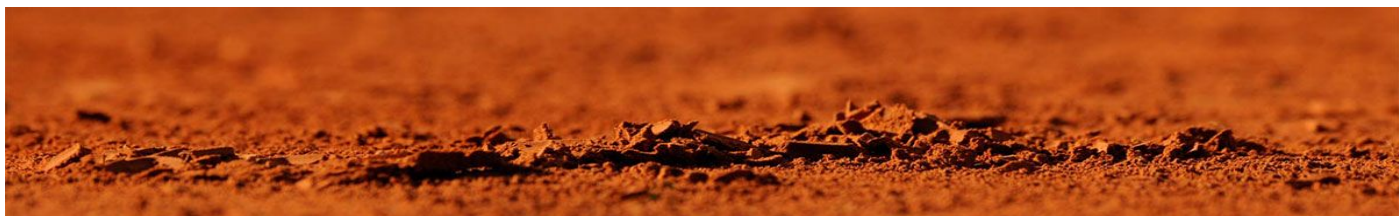
**Tomate, mozzarella, poulet au paprika, olives, champignon,
mozzarella, origan, poivrons**



Quatre fromages	23.-
Tomate, mozzarella, gruyère, padano, chèvre, vacherin	
Pizza badminton (enfant)	12.-
Tomate, mozzarella	
Pizza tennis	25.-
Tomate, mozzarella, viande de bœuf, artichauts	

VIN ROUGE FRANÇAIS

Beaujolais	75cl / 39.-
St amour	
Brouilly	75cl / 39.-
Pays d'oc	75 cl / 44.-
Cabernet sauvignon du pays d'oc	
Châteauneuf-du-pape	75 cl / 66.-
Crozes-Hermitage	75 cl / 58.-



Gigondas

75 cl / 56.-

VIN ROUGE ITALIEN

Montepulciano d'abruzzo

75 cl / 38.-

Elevé en barrique

50 cl / 24.-

Montepulciano d'abruzzo

75 cl / 42.-

Nestore Bosco

VINS ROUGES SUISSE AOC

GENÈVE

Garanoir la clé de sol

75 cl / 44.-

Gamaret de Genève

75 cl / 44.-

Domaine les perrières

Pinot noir

75 cl / 41.-

Domaine les perrières

Gamaret la clémence

75 cl / 44.-



	50 cl / 34.-
Merlot Domaine des pendus	75 cl / 49.-
Elevé en fût de chêne	
Douce noire	75 cl / 54.-
Elevé en fût de chêne	50 cl / 38.-
Le bois des chiens	75 cl / 56.-
Château des bois	
Gamaret Syrah	75 cl / 46.-
CHAMPAGNE	
Champagne Gosset brut	75 cl / 78.-
Prosecco cinzano	75 cl / 45.-
VINS BLANCS SUISSE	GENÈVE
AOC	
Chardonnay la nomade	75 cl / 39.-
Chardonnay château des bois	75 cl / 42.-
Pinot gris de Claude Ramus	75 cl / 42.-
Aligoté les perrières	75 cl / 39.-



ROSÉS SUISSE AOC

Gamay rosé	75 cl / 42.-
Domaine les perrières	
Œil de perdrix de Neuchâtel	75 cl / 46.-
Châtenay	½ Bt / 24.-
Œil de perdrix	75 cl / 44.-
Domaine les perrières	
Rosé de garanoir	75 cl / 44.-
Château des bois	

NOS SUGGESTIONS

Salade de penne	19.-
Jambon, dés de gruyère, tomates, sauce Caesar, œuf	
Salade vaudoise	21.-
Salade, tomates, concombre, tomette panée, viande séchée	
Salade de chèvre sur toasts et noix	21.-



Roastbeef	20.-
	Plat 28.-
Salade de poulpe	23.-
Souris d'agneau confite au miel et romarin	34.-
Travers de porc caramélisés	29.-
Burger du tennis club de Vernier	27.-
Min. 200g de viande, servi avec frites et salade	