



NOTRE CARTE

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

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

NOS SALADES



Salade Lyonnaise	19.-
Verte, lardons, croutons, œuf, tomates	
Salade Caesar	23.-
Iceberg, poulet, copeaux de Grana Padano, tomates, sauce Caesar	
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	
Salade de chèvre chaud sur toast et noix	21.-



NOS ENTRÉES

Salade verte	6.-
Salade mêlée	8.-
Carpaccio de poulpe au pesto	18.-
Poulpe, pesto, salade	
Tartare de Thon à la mangue, citron vert et avocat	Entrée 17.-
	Plat 27.-
Duo de Saumon en tartare	Entrée 17.-
	Plat 27.-



NOS PÂTES

Agnolotti Gorgonzola	26.-
Carbonara	24.-
Lardons, oignons, crème fraîche	
Saumon et aneth	26.-
Primavera	19.-
Légumes printaniers	
Tagliatelles de la mer	38.-
Sauce crustacés, gambas géantes et fruits de mer	

NOS VIANDES



VOLAILLE

Sauté de poulet au curry	24.-
Ballotine de poulet sauce morilles	33.-

VEAU

Emincé à la Zurichoise avec Rösti	29.-
Escalope Viennoise	33.-
Escalopines au citron	29.-

BŒUF

Tartare (Coupé au Couteau)	31.-
Entrecôte	36.-
Filet	41.-

CHEVAL

Entrecôte	34.-
Filet	38.-

Nos POISSONS



Pavé de Saumon sauce à l'estragon	26.-
Filet de Daurade sauce grenobloise	29.-
Tataki de Thon, sauce vierge	32.-
Filet de Bar sauce Grenobloise	29.-
Fritto Misto (calamars, soupions, crevettes) et sa sauce aïoli	34.-
Filets 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, 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

Minimum 2 personnes



44.-

***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	34.-
	A GOGO	38.-
Charbonnade Bœuf & Cheval MIN. 2 PERS.*	350g PP	38.-
	A GOGO	45.-

LE SOIR ET LE WEEK-END

Charbonnade mixte MIN. 2 PERS.*	A GOGO	36.-
(Bœuf, Cheval, Poulet)		
Bourguignonne MIN. 2 PERS.*	A GOGO	38.-

AU FROMAGE

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

*HORS ASSIETTES GENEVOISE, PASSEPORT GOURMAND ET FOURCHETTE



VINS ROUGE FRANÇAIS

Beaujolais	75cl / 41.-
St Amour	
Brouilly	75cl / 41.-
Cabernet Sauvignon du Pays d'OC	75 cl / 44.-
Châteauneuf-du-Pape	75 cl / 66.-
Crozes-Hermitage	75 cl / 58.-
Gigondas	75 cl / 56.-

VINS ROUGE ITALIEN

Montepulciano d'Abruzzo, Itinera, Elevé en barrique	75 cl / 41.-
	50 cl / 28.-

VINS ROUGES SUISSE GENÈVE AOC



Garanoir Domaine la Clé de Sol	75 cl / 49.-
Gamaret de Genève Domaine des Perrières	75 cl / 46.-
Pinot Noir Domaine des Perrières	75 cl / 44.-
Merlot Domaine des Pendus Elevé en fût de Chêne	75 cl / 52.-
Gamaret La Clémence	75 cl / 48.-
Douce Noire Elevé en fut de Chêne	75 cl / 56.-
	50 cl / 38.-
Le Bois des Chiens AOC Domaine du Château des Bois	75 cl / 56.-
Gamaret Elevé en fût de Chêne	
La Cave de Genève assemblage Gamaret Syrah	75 cl / 46.-
Cuvée TCV – Domaine du Paradis	
assemblage Cabernet Franc, Merlot, Gamaret	75cl / 56.-



CHAMPAGNE

Champagne Brut 75 cl / 78.-

Prosecco Cinzano 75 cl / 45.-

VINS BLANCS SUISSE GENÈVE AOC

Chardonnay des Perrières 75 cl / 44.-

Chardonnay Château des Bois 75 cl / 44.-

Pinot Gris de Claude Ramu 75 cl / 46.-

Aligoté des Perrières 75 cl / 42.-

ROSÉS SUISSE AOC

Œil de Perdrix Domaine des Perrières 75 cl / 44.-

Œil de Perdrix Belles Filles 75 cl / 44.-

Œil de Perdrix Châtenay 75cl / 48.-

½ Bt / 28.-

Rosé de Garanoir Château des Bois 75 cl / 44.-



NOS SUGGESTIONS

Filet mignon de porc sauce morille	38.-
Souris d'agneau confite au miel	36.-
Salade vaudoise	21.-
Salade, tomates, concombre, tomme panée, viande séchée	
Salade de poulpe	23.-
Vitello tonnato	29.-
Rosbeef froid	28.-
Burger du tennis club de Vernier	27.-



Min. 200g de viande, servi avec frites et salade

LA CHASSE

Entrecôte de cerf Sauce grand veneur	40.-
Filet de sanglier Sauce grand veneur	37.-
Médailon de chevreuil Sauce grand veneur	43.-



Selle de chevreuil Min. 2 pers
Sauce grand veneur

52.-
(par pers.)

GARNITURES

Spätzli, choux rouge, choux de Bruxelles, marrons, lardons, champignons, poires aux airelles