

C'est avec plaisir
que je vous propose ma carte

Bonne dégustation !

Le chef, Pascal Cloetens

Afin de respecter les règles d'hygiène et minimiser les risques liés au COVID-19 :

les cartes des mets sont désinfectées après chaque usage !

Nous vous emmenons sel et poivre sur demande.

Nous ne pouvons passer avec le chariot de fromage

Menu « Terroir »

Burratina de la Casa Mozzarella à Genève et pain fougasse à l'huile d'olive
Tomates 'Noire de Crimée', olives torréfiées et pesto

Rosé Prestige
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Pièce de porc de Jussy cuite doucement au four, jus à la moutarde
Gnocchis, fèves et petits pois

Cuvée Jules
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Sélection de fromages Suisse affinées par la fromagerie Jumi,
Bernese Oberland

Marquis de Coudrée
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

ou/et

Chocolat, chocolat, chocolat
Favarger à Versoix

l'Essentiel
« Domaine des Curiades » Dupraz à Lully

Menu 3 plats (entrée, plat et fromage ou dessert)	56.-
Accord mets et vins (3 verres)	24.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert supplément	14.-

Menu « Retour du Potager »

Vous êtes végétarien ? Demandez-nous le menu 'Retour du Potager'

Menu 3 plats (première entrée, plat et fromage ou dessert)	52.-
Menu 4 plats (entrée, plat et fromage ou dessert)	65.-

Pour garder les prix de nos menus le plus attractif possible, nous ne pouvons malheureusement pas faire de changement dans le menu. Merci de votre compréhension

Menu « Curiades »

Ce menu est servi pour l'ensemble des convives de la table

Rémoulade de crabe aux fines herbes et tartare de tomates 'Rose de Berne'
Mousse d'avocats, chips de pommes de terre 'Vitelotte' et 'Tahoon cress'

Chardonnay

« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

Filet de maigre cuit doucement au poivre de Madagascar
Artichauts au thym, chorizo et cébettes, sauce au chardonnay et safran

Hermine Blanche

Cave de Sézenove, Bernard Bosseau à Sézenove

Filet de bœuf cuit doucement au four, sauce au vin rouge
Hachis Parmentier de ses joues, chanterelles d'été et cébettes

Noir Désir

« Domaine de la Mermière » Yves Batardon à Soral

Sélection de fromages Suisse affinées par la fromagerie Jumi,
Bernese Oberland

Marquis de Coudrée

« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

ou/et

Mousse yaourt à la vanille, glace et crumble de pistache
Cerises dans leurs jus

Le Nectar

« Domaine des Curiades », Dupraz à Lully

Menu 4 plats (2 entrées, plat, fromage ou dessert)	78.-
Accord mets et vins (4 verres)	32.-
Menu avec fromage en plus du dessert (supplément)	14.-

Pour les petits gastronomes (< 12 ans)

Sachez que les menus (ainsi que la plupart de nos plats) peuvent être servi en petite portion.

Pour commencer

- Burratina de la Casa Mozzarella à Genève et pain fougasse à l'huile d'olive
Tomates 'Noire de Crimée', olives torréfiées et pesto 21.-
- Tentacules de poulpe marinées au piment d'Espelette et zestes de citron
Aubergines et courgettes grillées, sauce Piperade et olives noires 23.-
- Ceviche de dorade 'Royale' au citron vert et poivre de 'Timut'
Grapefruit, concombres, noix de macadamia, oignons rouges et shiso 24.-
- Carpaccio de veau et crème de thon comme un 'Vitello Tonato'
Tomates cerise confites, câpres pommes, Parmesan et cœur de sucrine 24.-
- Rémoulade de crabe aux fines herbes et tartare de tomates 'Rose de Berne'
Mousse d'avocats, chips de pommes de terre 'Vitelotte' et 'Tahoon cress' 25.-

Menu « Retour du Marché »

Chaque samedi à midi (Quantité limitée, pensez à réserver ce menu !)

Menu composé selon les arrivages et l'inspiration du chef

Menu 3 plats (entrée, plat et dessert) 48.-

Provenance des nos viandes, poissons et crustacés

Bœuf/Veau/Porc	Suisse
Agneau	Irlande
Cigale de mer/poulpe/crabe	Pacifique
Dorade/	Méditerranée
Cabillaud	Norvège

Pour continuer

Filet de maigre cuit doucement au poivre de Madagascar Artichauts au thym, chorizo et cébettes, sauce au chardonnay et safran	41.-
Queues de cigale de mer à la plancha, émulsion au curry vert et coco Étuvée de poireaux au gingembre et mousseline de patates douces	48.-
Filet de bœuf cuit doucement au four, sauce au vin rouge Hachis Parmentier de ses joues, chanterelles d'été et cébettes	42.-
Pièce de porc de Jussy cuite doucement au four, jus à la moutarde Gnocchis, fèves et petits pois	37.-
Tartare de bœuf coupé au couteau et assaisonné à votre goût Grosses frites, salade verte et pain campagnard grillé	(160 gr) 35.- (220 gr) 41.-

N'hésitez pas à nous faire part d'éventuelle allergie ou intolérance alimentaire.
Dans la mesure de possible nous adaptons le repas à vos besoins !

Selon les disponibilités nos produits sont issus de l'agriculture Genevoise

Pain au levain de la boulangerie de Lully (Farine GRTA 'Cercles des agriculteurs')

Les plaisirs

Sélection de fromages Suisse affinées par la fromagerie Jumi,
Bernese Oberland

Afin de minimiser les risques liés au COVID-19 nous ne pouvons passer avec le chariot de fromage

Petit (3 morceaux) / Grand (5 morceaux) 14.- / 17.-

Chocolat, chocolat, chocolat
Favarger à Versoix

15.-

Mousse yaourt à la vanille, glace et crumble de pistache
Cerises dans leurs jus

15.-

Dégustation de trois petits pots de crèmes brûlées

12.-

Café gourmand 'Les Curiades'
(servi avec ses trois mini desserts maison)

14.-

Thé ou infusion gourmand 'Les Curiades'
(servi avec ses trois mini desserts maison)

16.-

Café glacé

12.-

Irish Coffee

16.-