

SÉLECTION DE VINS SUISSES SELECTION OF SWISS WINES AUSWAHL AN SCHWEIZER WEINEN

Vins blancs / White wines / Weißweine

1 dl Bte 70 / 75 cl

GENÈVE / GENEVA / GENÈ

Belles Filles Chardonnay

6.- 39.-

AOC Genève

LAVAUX

Château du Châtelard Grand Cru AOC

7.- 45.-

Sélection Café Léman

P. Fonjallaz

CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " AOC

8.- 55.-

H.Badoux

VALAIS / WALLIS

Petite Arvine AOC

8.- 55.-

Domaine J.R. Germanier

Vins rouges / Red wines / Rotweine

1 dl Bte 70 / 75 cl

GENÈVE / GENEVA / GENÈ

Pinot Noir – Sélection Café Léman

8.- 55.-

Domaine des Balisiers

LAVAUX

Garanoir AOC

6.- 39.-

Sélection Café Léman

P. Fonjallaz

Vin rosé / Rosé wine / Roséwein

1 dl Bte 70 / 75 cl

Rosé de Gamay AOC

6.- 38.-

Sélection Café Léman

Vaud / Waadt, P. Fonjallaz

Pour plus de choix demander la carte complète des vins et boissons.

For more choices ask for the full wine and drink list. / Für mehr Auswahl fragen Sie nach der vollständigen Wein- und Getränkearte.



**MENU DU CAPITAINE
CAPTAIN'S MENU
MENÜ DES KAPITÄNS**

LA CARTE / MENU

Entrée / Starter / Vorspeisen

17.-

Salade césar, filet de poulet mariné, chips de lard
Caesar salad, marinated chicken fillet, bacon chips
Cäsar-Salat, mariniertes Hähnchenfilet, Speck-Chips

Plat / Main

32.-

Filet de sandre snacké au curry, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
choux fleur persillés, beurre citron
Bite-size curried zander fillet, mashed potatoes with olive oil,
parsley cauliflower, lemon butter
Zanderfilet-Happen mit Curry, Kartoffelstampf mit Olivenöl,
Blumenkohl mit Petersilie, Zitronenbutter

Echo du marché / Market Special

25.-

Joues de porc confites à la genevoise,
écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive, choux fleur persillés
Geneva style pork cheek confit, mashed potatoes with olive oil, parsley cauliflower
Nach Genfer Art eingelegte Schweinewangen,
Kartoffelstampf mit Olivenöl, Blumenkohl mit Petersilie

Végétarien / Vegetarian / Vegetarisch

25.-

Gyosas de légumes vapeur, germes de soja au sésame et pak choï poêlé
Steamed vegetable gyosas, sesame bean sprouts and pan-fried pak choy
Jiaozi mit Dampfgemüse, Sojasprossen mit Sesam und gebratener Pak Choi

Desserts

9.-

Meringue et crème double de la gruyère, fruits rouges
Meringue and Gruyère double cream, red fruits
Baiser mit Gruyère-Doppelrahm, rote Beeren

MENU CHF 55.-

Entrée / Starter / Vorspeisen

Salade césar, filet de poulet mariné, chips de lard
Caesar salad, marinated chicken fillet, bacon chips
Cäsar-Salat, mariniertes Hähnchenfilet, Speck-Chips

Plat / Main / Hauptgerichte

Filet de sandre snacké au curry, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive,
choux fleur persillés, beurre citron
Bite-size curried zander fillet, mashed potatoes with olive oil,
parsley cauliflower, lemon butter
Zanderfilet-Happen mit Curry, Kartoffelstampf mit Olivenöl,
Blumenkohl mit Petersilie, Zitronenbutter

Dessert

Meringue et crème double de la gruyère, fruits rouges
Meringue and Gruyère double cream, red fruits
Baiser mit Gruyère-Doppelrahm, rote Beeren

MENU MOUSSAILLON / CADET MENU* MENÜ MOUSSAILLON*

CHF 16.-

Poitrine de volaille rôtie et mousseline de pommes de terre
Roasted chicken breast and mashed potato
Gebratene Hühnerbrust und Kartoffel-Mousseline
ou / or / oder
Echo du marché / Market special, 1/2 portion

*

Boule de glace, au choix / Scoop of ice cream, of your choice / Kugel Eis, nach Wahl
ou / or / oder

Salade de fruits de saison et sirop / Seasonal fruit salad and syrup / Obstsalat der Saison und Syrup

*moins de 16 ans / *For children under 16 / *unter 16 Jahren

En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel. Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse
In case of allergy, do not hesitate to consult our staff. All our prices are in Swiss francs - VAT included
Im Falle einer Allergie zögern Sie nicht, unsere Mitarbeiter anzusprechen. Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken - inkl. MwSt.