



Permettez-moi tout d'abord de vous souhaiter la bienvenue à la table du Café Léman.

Notre région est riche en produits de haute qualité et élabore certains des meilleurs vins d'Europe. Des chefs d'État, des artistes, des penseurs et des voyageurs du monde entier ont honoré la région lémanique et contribué à en faire un lieu magique. Ils ont été une grande source d'inspiration pour notre carte et nos futures offres. Notre ambition : être un restaurateur suisse ancré dans les traditions lémaniques, servant des produits issus en priorité du lac Léman et de notre pays. Nous souhaitons être les ambassadeurs de la qualité de la cuisine, des vins suisses et rendre hommage aux standards de service de cette région célèbre dans le monde entier.

Pour toutes suggestions ou commentaires, mon privilège sera de les recevoir personnellement à pgr@cafeleman.ch.

Peter G. Rebeiz, et mon équipe

APÉRO SUISSE & TAPAS

Ardoise " Helvetie "

Fines tranches de viande séchée Suisse, pickels au vinaigre et pain de campagne

par pers. 13.-

Ardoise " Vevey "

Fines tranches de lard sec et de jambon cru du Valais, bâtonnets de gendarme et saucisse sèche du Valais, pickels au vinaigre et pain de campagne

par pers. 15.-

Ardoise " Rhône "

2 tartares de saumon Balik et 2 crémeux d'avocat, sur toast

par pers. 15.-

Ardoise " 1904 "

Rosettes de tête de moine, rebibes de Sbrinz AOP, tomme vaudoise, Gruyère doux AOP, fines tranches de lard sec et de jambon cru du Valais, bâtonnets de gendarme et saucisse sèche du Valais, pickels au vinaigre et pain de campagne

pour 4 pers. 58.-

Ardoise " Simplon "

Fines tranches de lard sec et de jambon cru du Valais, tête de moine et tomme vaudoise, pickels au vinaigre et pain de campagne

par pers. 15.-

Ardoise " Savoie "

2 salpicons d'écrevisses et 2 tartares de tomates, sur toast

par pers. 16.-

Ardoise " La Suisse "

Rosettes de tête de moine, rebibes de Sbrinz AOP, tomme vaudoise, Gruyère doux AOP, pickels au vinaigre et pain de campagne

par pers. 16.-

Ardoise " Léman "

4 tartares de saumon Balik, 4 crémeux d'avocat, 4 salpicons d'écrevisses et 4 tartares de tomates, sur toast

pour 4 pers. 58.-

Cocktail Café Léman 15.-

Champagne, liqueur de framboise et framboise fraîche

Aperol Spritz 12.-

Prosecco, Aperol et Perrier

SÉLECTION DE VINS

VINS BLANCS SUISSES

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

GENÈVE

Chardonnay " Les Gravines " AOC	6.-	39.-
Sélection Café Léman C. Berthaudin		
Pinot Auxerrois Domaine Grand Cour J.P. Pellegrin		55.-
Sauvignon de Peissy AOC Domaine des Trois Etoiles		59.-

LA CÔTE

Mont sur Rolle Grand Cru " Un Air de Fête " C. Berthaudin		39.-
---	--	------

LAVAUZ

Château du Châtelard Grand Cru AOC	7.-	45.-
Sélection Café Léman P. Fonjallaz		
Epesses Grand Cru " La République " AOC P. Fonjallaz		49.-
Dézaley Grand Cru " Chemin de Fer " AOC Massy		73.-

CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " AOC H. Badoux	8.-	55.-
Yvorne Grand Cru " Petit Vignoble " AOC H. Badoux		59.-

VALAIS

Johannisberg de Chamoson AOC Domaine J.R. Germanier		55.-
Petite Arvine AOC Domaine J.R. Germanier	7.-	45.-

PÉTILLANTS SUISSES

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

Baccarat Rosé, Cuvée Prestige, Genève		65.-
Murailles Brut, Vaud, H. Badoux	10.-	55.-
Cuvée Louis Edouard Brut, Neuchâtel, Mauler		79.-

VINS ROUGES SUISSES

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

GENÈVE

Gamay Diolinoir Domaine Grand Cour AOC J.P. Pellegrin		55.-
Pinot Noir - Sélection Café Léman	8.-	55.-
Domaine des Balisiers		

LA CÔTE

Le Rouge Amour Gamay Fruité AOC c. Berthaudin		39.-
---	--	------

LAVAUZ

Garanoir AOC - Sélection Café Léman	6.-	39.-
P. Fonjallaz		

CHABLAIS

Aigle " Les Murailles " Pinot Noir AOC	8.-	55.-
H. Badoux		
Lettre de Noblesse Merlot Barrique AOC H. Badoux		65.-

VALAIS

Syrah " Les Larmes d'Héraclès " L.B. Emery		74.-
Humagne Rouge Domaine J.R. Germanier		69.-

VINS ROSÉS SUISSES

10 cl Btle 70 cl ou 75 cl

Pinot Noir " Rosé de Lune "		45.-
Genève, Domaine des Balisiers		
Rosé de Gamay AOC - Sélection Café Léman	6.-	38.-
Vaud, P. Fonjallaz		

Pour plus de choix demander la carte complète des vins et boissons. En cas d'allergie, n'hésitez pas à consulter notre personnel. Tous nos prix sont en francs suisses - TVA incluse.

Si vous avez des commentaires ou des suggestions, n'hésitez pas à contacter Peter G. Rebeiz, Président et CEO Café Léman SA, pgr@cafeleman.ch