



BOFEO

BRAZILIAN
FUSION



SUGGESTIONS POUR LE MOIS DU GOÛT 2021

DES PRODUITS GENEVOIS, DES GOÛTS DU MONDE ENTIER

TARTARE **LE BONNARD**

34.-

Bœuf, échalotes, dés de longeole snackés, huile de noix, trévises caramélisées, dés de tomates jaunes et poivre de Kampot *Plat signature du Label fait maison pour la Semaine du goût*



BURGER **LE GNIOLU**

28.-

Burger d'agneau, pommes caramélisées, compotée d'oignons aux épices orientales, emmental, tomate, salade et mayo* au citron confit et harissa douce

TAPAS BRÉSILIENS **MAIS GENEVOIS**

PASTEL GENEVOIS

12.-

Six ravioles farcies avec de la longeole et de la moutarde

EMPADINHA DE CARDONS

12.-

Deux mini-tartes aux cardons en béchamel

PROVENANCES

Genève Longeole, agneau, huile de noix, trévises, tomates, oignons, salade, pommes, cardons, moutarde, lait, beurre, farine

Suisse Boeuf, emmental, mayo* **Ailleurs** citron, harrissa, épices

L'astérisque () signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison.*

CAÏPI-GIN

16.-

4cl de LVX Geneva Dry Gin, citrons verts et sucre

VINS DES 4 VIGNERONNES

Sarah Meylan, Céline Dugerdil, Emilienne Hutin et Sophie Dugerdil se sont alliées pour créer ces cuvées limitées pour fêter Genève, la Ville du Goût 2021.

ASSEMBLAGE BLANC Parfumé, aromatique et élégant
Chasselas, Savagin, Sauvignon blanc, Riesling-Sylvaner.

45.-

ASSEMBLAGE ROUGE Puissant avec des tanins souples et veloutés
Gamay, Garanoir, Pinot Noir.

51.-

BIÈRES DU COIN

AMBRÉE BIÈRES DU NITON

3,3dl

8,50.-

Malt 100% genevois. Notes moelleuses de caramel et arômes herbacés (5%)

BLONDE «SPLASH» BRASSERIE DU MÂT

3,3dl

8,50.-

Arômes houblonnés, fruités et floraux (5%)

