



ORIGINE DE NOS PRODUITS

Tartare de bœuf (CH) / Bœuf (CH / DE) /

Poulet (CH / FR) / Porc (CH / DE)

Saumon (N / SCT) / Dorade (FR)

GRTA (selon arrivage) : Œufs, lait, farine, tofu, pois chiches, salade, légumes, fruits, lentilles

Pain : Boulangerie Philippe Taillé, Carouge

ALLERGÈNES

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.



STEAK FRITES

Steak, frites*, beurre maison et salade

24.-

LES BURGERS

Buns de la Boulangerie Philippe Taillé.

Servi avec des frites* du terroir et salade mesclun

LE POP

Bœuf (160g), salade, tomate, oignons rouges confits, lard croustillant au sirop de popcorn, cheddar fondu, concombre mariné et sauce mayo*-BBQ

26.-

LE PEANUTS

Poulet et lard grillés, sauce au beurre de cacahuète et cream cheese, tomate et salade

26.-

LE MOZZA

Mozzarella, légumes grillés, tapenade, tomate, oignons rouges et salade

24.-

LES SALADES

Nos salades sont  sauf la sauce qui contient du soja.

PETITE SALADE

Salade mesclun, crudités et graines torréfiées

6.-

SALADE DU SUD

Salade mesclun, tomates séchées, artichauts, feta, olives et pignons rôtis

20.-

SALADE BRÉSILIENNE

Salade mesclun, coeur de palmier, fromage grillé, chips de tapioca, noix de cajou, oignons rouges, coriandre, tomates cerises et vinaigrette aux agrumes

24.-

VÉGÉTARIEN SANS GLUTEN

L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison. Tous les prix sont compris avec la TVA à 7,7%.

LES TARTARES

Tous nos tartares sont mélangés à la minute

Servi avec une salade de mesclun, des frites du terroir, des toasts de notre boulanger et du beurre salé aux fleurs.*

TARTARE DE BŒUF

33.-

CLASSIQUE

Bœuf, échalotes, câpres, cornichons et sauce maison

TOSCANA

Bœuf, échalotes, tomates séchées, artichauts, Grana Padano, basilic frais et pignons rôtis

COCHON CHERCHEUR

Bœuf, échalotes, câpres, cornichons, Grana Padano, sauce maison et huile parfumée à la truffe blanche

JACK SPARROW

Bœuf, échalotes, mangue, menthe, citron vert et mélange d'épices cubaines

KERALA

Bœuf, échalotes, curry jaune, chutney d'ananas, coriandre et noix de cajou

GODZILLA

Bœuf, échalotes, sauce soja, wasabi, huile et graines de sésame dorées

AZTÈQUE

Bœuf, aji amarillo, mousse de patate douce, tomates, persil, coriandre, maïs et oignons rouges

LETIGRE QUI PLEURE (DE JOIE)

Bœuf, échalotes, tamarin, coriandre, gingembre, citron vert et piment

TARTARE DE LA MER

29.-

BAHIA

Saumon, échalotes, mangue, coriandre et citron vert

PERLES DE LA MER

Saumon, échalotes, perles de tapioca, zestes d'orange, graines de coriandre et sorbet «caipirinha»

BUZIOS

Dorade, échalotes, fruit de la passion et citron vert

MADAGASCAR

Dorade, échalotes, huile d'olive à la vanille et citron vert

TARTARE VÉGÉTARIEN

26.-

MANGO 

Tofu bio genevois, échalotes, mangue, rucola et noix de cajou