



LES PETISCOS

LES TAPAS À LA BRÉSILIENNE

- «PÃO DE QUEIJO» 🌿 🍷 9.-
Huit petites boules de pain à la farine de manioc et fromage
- «PASTEL» SUISSE 🌿 9.-
Six ravioles soufflées et farcies légèrement au gruyère
- SALADE DE CŒUR DE PALMIER 🌿 🍷 9.-
Avec des tomates et de la rucola
- MANIOC FRIT 🌿 🍷 14.-
Servi avec une mayonnaise* à l'ail et citron vert
- FRITES* DU TERROIR 🌿 🍷 8.-
Une sauce* au choix:
mayonnaise à l'ail et citron vert ou sauce mystère
- «CASQUINHA DE SIRI» 🍷 18.-
Emietté de crabe au lait de coco, coriandre et citron vert
- GAMBAS À L'AIL ET AU CITRON VERT 🍷 12.-
- SARDINES 🍷
ST-GILLES-CROIX-DE-VIE MILLÉSIMÉES 15.-
- «KIBE» 12.-
Six boulettes de bœuf, boulgour et menthe
- «COXINHA» DE POULET 14.-
Six croquettes farcies avec du poulet aux épices brésiliennes
- «BOLINHO» DE FEIJOADA 🍷 14.-
Six boulettes de feijoada servies avec une gelée de piment
- «LINGUIÇA CALABRESA»
FLAMBÉE À LA CACHAÇA 🍷 12.-
Tranches de saucisse sautées avec des oignons
- «PASTEL» DE BŒUF 12.-
Six ravioles farcies avec du bœuf haché aux épices brésiliennes

LES SPÉCIALITÉS BRÉSILIENNES

- «PICADINHO» 🍷 36.-
Fines tranches de bœuf grillées (180g) avec des oignons, servi avec des bananes frites, de la farine de manioc, une vinaigrette à la tomate et des frites*
- «CARNE SECA» MAISON 🍷 38.-
Viande de bœuf (160gr - salée, séchée et effilochée) sautée avec des oignons, servi avec de la farine de manioc, une vinaigrette à la tomate et des frites*

LES BURGERS

Buns de la Boulangerie Philippe Taillé.

Servi avec des frites* du terroir et salade mesclun

- LE POP 26.-
Bœuf (160g), salade, tomate, oignons rouges confits, lard croustillant au sirop de popcorn, cheddar fondu, concombre mariné et sauce mayo*-BBQ
- LE PEANUTS 26.-
Poulet et lard grillés, sauce au beurre de cacahuète et cream cheese, tomate et salade
- LE MOZZA 🌿 24.-
Mozzarella, légumes grillés, tapenade, tomate, oignons rouges et salade
- LES SALADES
Nos salades sont 🍷 sauf la sauce qui contient du soja.
- PETITE SALADE 🌿 6.-
Salade mesclun, crudités et graines torréfiées
- SALADE DU SUD 🌿 20.-
Salade mesclun, tomates séchées, artichauts, feta, olives et pignons rôtis
- SALADE BRÉSILIENNE 🌿 24.-
Salade mesclun, coeur de palmier, fromage grillé, chips de tapioca, noix de cajou, oignons rouges, coriandre, tomates cerises et vinaigrette aux agrumes



🌿 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 AU VERSO



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

ORIGINE DE NOS PRODUITS

Tartare de bœuf (CH) / Bœuf (CH / DE) / Poulet (CH / FR) / Porc (CH / DE) / Saumon (N / SCT) / Dorade (FR) / Crabe (IND) / Gambas (VN)

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.

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



LES PETITS TARTARES DU BOTECO

Uniquement le soir

Min. 2 tartares/personne

Tartare de 100gr, servi avec des toasts de notre boulanger et du beurre salé

Bœuf	16.-
Poisson	15.-
Végétarien	14.-





LES DESSERTS

CAFÉ GOURMAND	14.-
CRÈME BRULÉE À LA TONKA 🍷	12.-
BROWNIE AUX ORÉOS, MASCARPONE ET VANILLE	8.-
SORBET À LA CAIPIRINHA ARROSÉ À LA CACHAÇA (2CL) 🍷	12.-
SORBET AU CITRON* ARROSÉ AU LIMONCELLO (2CL) 🍷	12.-
DESSERT DU JOUR <i>Voir ardoise</i>	8.-

CACHAÇAS ARTISANALES

4cl

MAGNIFICA TRADICIONAL Distillée trois fois et vieillie en fût de Ipé. Ronde, fruitée et végétale. <i>Rio de Janeiro, Brésil (40%)</i>	9.-
ABOUT BRAZIL GOLD Vieillie en fût de <i>Umburana</i> . Notes vanillées et sucrées. <i>Minas Gerais, Brésil (40%)</i>	11.-
GERMANA PREMIUM UMBURANA Vieillie en fût de <i>Umburana</i> . Aromatique, végétale et épicée. <i>Minas Gerais, Brésil (43%)</i>	11.-
MAGNIFICA EXTRA PREMIUM Double maturation. Vieillie en fût de Ipé et de Chêne. Elégante, complexe, boisée et florale. <i>Rio de Janeiro, Brésil (43%)</i>	13.-
CAPUCANA Vieillie en fût de Chêne. Complexe, épicée, fruitée, fumée et végétale. <i>São Paulo, Brésil (42%)</i>	15.-

DÉGUSTATION DE 3 CACHAÇAS

Magnifica tradicional / Germana Umburana / Capucana
3x2cl 16.-

DIGESTIFS TRADITIONNELS

4cl

LIMONCELLO / AMARETTO	7.-
EAUX-DE-VIE <i>Distillerie de Saconnex-d'Arve, Genève</i> Coing / Marc / Framboise / Poire / Pomme / Kirsch	10.-
MOITIÉ-MOITIÉ <i>Distillerie Morand</i> Liqueur et eau-de-vie de poires Williams,	11.-
GRAPPA TRADIZIONE NONINO Distillation artisanale (41%)	12.-
WHISKY «JURA ORIGIN» Single malt Scotch Whisky aged 10 years (40%)	12.-
COGNAC «HENNESSY» Fine de Cognac (40%)	12.-