

SEPTEMBRE VERT MENU



Pourmanger

Les tartares | 180 gr.

« Un soir au Riad »

Viande de bœuf | Persil | Câpres |
Oignon fane | Zaatar | Huile d'olive |
Piment doux | Fenouil | Citron

CHF 25.-

« Promenade sur le Mékong »

Poisson blanc | Oignon fane |
Pois mange-tout | Gingembre confit |
Yuzu | Miso | Huile de sésame |
Coriandre | Wakamé

CHF 25.-

« Au son des cigales »

Tomate | Tomate séchée | Caviar
d'aubergine | Olive noire | Courgette |
Fenouil | Oignon fane | Thym citronné |
Persil | Basilic | Vinaigre de Xérès

CHF 18.-

« Letrio »

CHF 25.-

*Servis avec toasts
et salade*

Le club

Pain de chez Bretzel | Poulet grillé |
Tomate séchée | Caviar d'aubergine |
Mayonnaise moutarde ancienne |
Roquette

CHF 25.-

Servi avec sa salade

Les salades

« Septembre verte »

Granny smith | Concombre | Pois
mange-tout | Roquette | Courgette |
Fenouil | Vinaigrette citron-basilic

« Lentilles »

Persil | Oignon fane | Pruneaux
& abricots secs | Vinaigrette moutarde

« Quinoa »

Grenade | Cranberry | Persil |
Roquette | Tomate | Vert d'oignon fane |
Vinaigrette olive-orange

CHF 15.-

Potage

du jour

CHF 8.-

Dessert

Panna cotta verveine au lait d'amande
et son confit de pruneaux

CHF 6.-

Chocolats artisanaux de chez
« Chailo Chocolat »

CHF 4.-

Provenance des viandes : Suisse

Provenance du poisson : France

Pourboire

Blanc

«Bardonnex Blanc» AOC chasselas
Domaine de Verbant | 11.8%
CHF 4.50.- dl. | CHF 28.- bte

«Chardonnay de Peissy»
Domaine Les Perrières | 13%
CHF 6.- dl. | CHF 38.- bte

«Attilon» IGP Méditerranée, rosé bio
Domaine Attilon | 12.5%
CHF 5.- dl. | CHF 30.- bte

Rouge

«Le Vieux Clocher», pinot noir
Domaine des Bossons | 13%
CHF 4.50.- dl. | CHF 28.- bte

«La Lattitude 46° 11'N», gamaret
Domaine de la Planta | 13%
CHF 48.- bte

Les bulles

«Genevoisie brut» AOC Genève
méthode traditionnelle
Domaine Les Perrières | 12%
CHF 9.- dl. | CHF 56.- bte

«Champagne Mumm Cordon
Rouge Brut» | 12%
CHF 12.- dl. | CHF 74.- bte

Bière

«Eichhof Retro» | 33cl. | 4.8%
CHF 4.50.-

«Les Bières du Niton» | 3dl. | 5%
Artisanales
Blonde | Blanche | Ambrée CHF 5.-
+ Gingembre CHF 1.-

Apéro

«Vermouth» El Bandarra | 4cl. | 15%
CHF 5.-

«GinTo romarin» | 4cl. + Tonic
Gin Beefeater's finest | 40%
CHF 13.-

«Spritz Apérol» | 4cl. | 11%
Prosecco Spumante Dry Cinzano |
6cl | 11%
CHF 8.-

«Spritz Mastica» Chios Mastiha
Liqueur Psychis | 4cl. | 26%
Prosecco Spumante Dry Cinzano |
6cl. | 11%
CHF 10.-

«Septembre vert»
Concombre | Granny smith | Basilic |
Vodka Absolut Blue | 4cl. | 40%
CHF 13.-

Dijo

«Les Givrées»
Distillerie Saconnex d'Arve | 4cl. | 28%
Mara des bois | Mandarine | Gingembre
CHF 9.-

Sans alcool

Limonade maison | 3dl. CHF 5.-

Thé froid bergamote
ou jasmin Vitalay | 5dl. CHF 6.-

Jus de gingembre
Mu-food | 3dl. CHF 5.-

Jus de pomme
La Genevoise | 3dl. CHF 4.-

Sirop La Genevoise
Thym citroné | Romarin CHF 2.-

Conception et réalisation du décor Cyril Macq
Kimôh et textiles Anne-Cécile Espinach
Assistant Laurent Fillettaz
Aide à la conception de la carte Siham Manamani Le Trois Plis

Nous remercions très chaleureusement :

Pour la couture
CREATURE Label Bobine

Pour les plantes
Département environnements et services extérieures de la Ville de Bernex
Environnement de la Ville de Meyrin
Environnement et domaine publique de la Ville de Chêne-Bourg
Pépinières Genevoises
Service des espaces verts de la Ville de Geneve

Pour les socles
Matérium
Musée d'Art et d'Histoire
Théâtre Saint-Gervais

Pour les cartels
Timbroshop SA

Pour le matériel de bar
Stardrinks

SEPTEMBRE VERT
Ouvert du 31 août au 15 sept 2018 de 18:00 à 2:00
Service: 19:00 – 1:00
Réservations au +41 77 439 49 98