

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, salade
et pommes rôties*

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.-

Desserts

Desserts du jour

dès CHF 4.-

Glace du jour artisanale
de Joseph Crisafulli

CHF 6.-

Et pour accompagner votre café....

Chocolats crus artisanaux

de chez « Chailo Chocolat

CHF 3.-

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 | Citron vert | Sirop Matcha |
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.-

Cédric présente :

**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**