

Le personnel de salle, de cuisine et d'intendance
est encadré et formé par les professionnels de l'École Hôtelière de Genève.
Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG : "L'Excellence au service d'une Profession".

ENTRÉES

- ✓ Salade de jeunes pousses et légumes printaniers Chf 7 - Plat Chf 12
- ✓ Velouté d'asperges, cappuccino de lait d'amande Chf 12

PLATS

- Filet de volaille crispy, émulsion de wasabi,
Riz sushi nature et salade de chou blanc Chf 23
- Pavé de thon mi-cuit, sauce vierge aux aromates,
Cake moelleux de céleri et mousseline de jeunes carottes Chf 25
- Burger de bœuf à l'ail des ours, chèvre frais au miel de printemps et cipolotte façon focaccia,
Pommes pont-neuf et saladin Chf 26
- ✓ Fricassée de pâtes d'Esise au blé dur, asperges vertes, tomates confites enrobées de pesto Chf 22

DESSERTS

- Mousse parfum « Mojito », compote de rhubarbe et fraises au poivre de Timut Chf 11
- Ganache au chocolat noir et blanc, crumble cacao, éclats intense à la fleur de sel Chf 12
- Café gourmand Chf 9

Les plats de cette carte peuvent être commandés à emporter

Plat végétarien avec produits laitiers et œufs

Provenances : Bœuf : Suisse | Volaille, Pâtes d'Esise,, Miel : GRTA, | Thon : Vietnam

✓ Notre équipe de service se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions relatives à vos allergies ou autres restrictions alimentaires.



LES VINS BLANCS

	DL	BT
Assemblage blanc, Cuvée EHG par la Cave de Genève	Chf 6	36
Chasselas, Stéphane Dupraz, Soral	Chf 5	32
Chardonnay, Domaine du Paradis, Satigny	Chf 7	45
Scheurebe, Stéphane Dupraz, Soral	Chf	45
Pinot gris, Domaine Les Hutins, Dardagny	Chf	44
Chenin vendanges tardives (50cl), Domaine des Balisiers, Satigny	Chf	59

LES VINS ROSES

	DL	BT
Rosé de Gamay, Cuvée EHG par la Cave de Genève	Chf 5	32
Rosé de Pinot noir, Domaine des Balisiers, Satigny	Chf 6	38

LES VINS ROUGES

	DL	BT
Gamay Vieilles Vignes, Cuvée EHG par la Cave de Genève	Chf 6	39
Gamay, Stéphane Dupraz, Soral	Chf 5	34
Pinot noir, Domaine des Balisiers, Satigny	Chf 7	44
Assemblage rouge Gamanote, Domaine du Paradis, Satigny	Chf	39
Merlot, Domaine Les Hutins, Dardagny	Chf	52
Assemblage rouge Pont des Soupirs, Domaine du Paradis, Satigny	Chf	59
Esprit de Genève, Domaine Les Hutins, Dardagny	Chf 8	51

LES BULLES

	DL	BT
Les bulles EHG, Cuvée EHG par la Cave de Genève	Chf 7	39
Brut, Champagne Deutz, Ay – France	Chf 14	79

tva 7,7% comprise



LES BOISSONS

Henniez (plate ou gazeuse)	75cl		Chf 5.90
Henniez (plate ou gazeuse)	50cl		Chf 4.60
San Pellegrino	50cl		Chf 5.00
Coca Coca zéro Sprite Schweppes	33cl		Chf 4.70
Jus de pommes Thé froid citron San bitter	33cl		Chf 4.70
JUS (orange, tomate, pêche)	20cl		Chf 4.60
Jus d'orange	30 cl		Chf 3.50
Orange pressée frais	20cl		Chf 6.00
Citron pressé frais	10cl		Chf 6.00
Lait (froid ou chaud)	30cl		Chf 3.50
Sirop	Chf 2.00 (20cl)	Chf 3.00 (30cl)	Chf 5.00 (50cl)
St Pastule pression	Chf 3.60 (20cl)	Chf 4.70 (30cl)	Chf 6.90 (50cl)
Moby Kid pression	Chf 3.60 (20cl)	Chf 4.70 (30cl)	Chf 6.90 (50cl)
Bières Vermeilleuse L' Amer noirete Spéciale	33cl		Chf 5.90
Bière sans alcool	33cl		Chf 4.60
Martini (blanc ou rouge) Campari Ricard	4cl		Chf 7.00
Porto Sandeman	4cl		Chf 7.00
Café Espresso Ristretto			Chf 3.60
Double Espresso			Chf 6.50
Renversé Cappuccino Chocolat (froid, chaud)			Chf 4.30
Latte machiatto			Chf 5.10
Thé Infusion			Chf 4.60
Abricotine Williamine Morand	4cl		Chf 9.00
Moitié moitié Calvados Morin	4cl		Chf 9.00
Bailey's Cointreau Grappa Fior di vite	4cl		Chf 9.00
Limoncello Amaretto di Saronno	4cl		Chf 9.00
Fine cognac VS Armagnac Napoléon	4cl		Chf 9.00
Jameson Irish Whiskey Aberlour Single Malt	4cl		Chf 14.00
Chivas Regal Glenfiddich Réserve Single - 12 ans	4cl		Chf 14.00

