

Ce sont les étudiants de l'École Hôtelière Genève qui travaillent en cuisine et en salle, encadrés et formés par nos chefs et nos responsables de salle. Ils auront à cœur d'incarner le slogan de l'EHG : "L'Excellence au service d'une Profession".

ENTRÉES

| | |
|---|-----------|
| Tomates et mozzarella à la genevoise | 18.- |
| Assiette de viande séchée à partager | 24.- |
| Mini-Malakoff et jeunes pousses | 15.-/29.- |
| Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, toasts et salade verte | 17.- |

PLATS

| | |
|---|-----------|
| Filets de perches du Léman meunière, pommes allumettes et salade verte* | 42.- |
| Taboulé de quinoa aux légumes d'été et sauce tomate maison | 23.- |
| Entrecôte de bœuf du pays dorée au sautoir, beurre aux herbes* | 40.- |
| Tartare de bœuf traditionnel coupé au couteau, toasts, pommes allumettes* | 30.-/36.- |
| Fondue moitié-moitié (200 g/p) | 24.- |

DOUCEURS

| | |
|----------------------------|------|
| Café gourmand maison | 12.- |
| Pavlova aux fruits rouges | 11.- |
| Mousse glacée au Toblerone | 10.- |

Tarifs en francs suisses | tva 7,7% comprise

Provenances : Bœuf : Suisse | Perches : Lac Léman

*Tous les mets proposés sur cette carte (excepté *) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "Fait Maison" établis par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.*

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