

RESTAURANT DU PORT DE L'ONU 2018

CARTE DES BOISSONS

BOISSONS FRAÎCHES

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Schweppes, Fanta, Ramseier, Nestea, limonade, Manjago (25cl) 33cl	4.-
Red Bull 25cl	5.-
Jus de fruits Granini	20cl 4.-
Eau plate, gazeuse	50cl 4.-
Sirop, verre de lait	25cl 2.-
Jus de fruits enfants	25cl 2.-
Jus de fruits frais	25cl 6.-
Jus de légumes frais	25cl 8.-

BIÈRES

Pression Calvinus blonde BIO (CH)	25cl 4,5.-
Pression Calvinus blonde BIO (CH)	50cl 6,5.-
Corona extra (MX)	33cl 6,5.-
Sonnwendilig sans alcool	33cl 4,5.-

APÉRITIFS ET DIGESTIFS

Martini, Suze, Porto, Campari	7.-
Ricard, Grappa, Baileys, Limoncello	5.-
Kir vin blanc	6.-
Kir royal	14.-
Malibu, Get 27, Tequila, Vodka, Gin, Rhum	10.-
Chivas, Jack Daniel's, Macallan, Wild Turkey, Zacapa	14.-
Calvados Morin, Cognac Rémy Martin, Armagnac	14.-

VINS

Blanc	1dl	btl
Chardonnay, domaine Vantenac 2017 FR	5.5-	34.-
Chardonnay, Le Nant d'avril 2015 GE	6.-	38.-
Pinot Grigio, Luna 2016 IT	6.-	38.-
Yvorne, Chablais Chant des Resses, 2015 VD	8.-	52.-
Viognier Delas 2015 FR	8.-	52.-
Rouge	1dl	
Primitivo IGT Puglia 2015/16, IT	6.-	38.-
Pinot noir de Peissy AOC vieux clocher 2016	6.-	38.-
Malbec, Altos del Plata, Mendoza 2015 ARG	7.-	44.-
Crozes-Hermitage, les Launes 2016/17 FR	8.-	52.-
L'oratoire de Chasse Spleen, Moulis FR	9.-	60.-
Rosé	1dl	
Oeil de perdrix de Peissy, La Toche 2016 GE	6.-	38.-
Languedoc, Puech Haut FR	7.-	44.-
Bulles	1dl	
Laurent-Perrier champagne blanc FR	12.-	84.-
Laurent-Perrier champagne rosé FR	14.-	99.-
Prosecco, Cinzano Gran Cuvée IT	7.-	44.-

COCKTAILS

SPRITZ	Carafe
Apérol, Prosecco, eau gazeuse orange grillée, orange fraîche.	8.- 50.-
GIN TONIC	
Gin, tonic water romarin, citron grillée.	10.- 50.-
PIMM'S	
Pimm's, limonade, citron, orange, pomme, concombre, framboise.	10.- 50.-
MOJITO	
Rhum ambré, eau gazeuse, menthe, citron vert, sucre de canne.	10.- 50.-
MOSCOW MULE	
Vodka, ginger beer, citron vert grillée, gingembre.	10.- 50.-

BOISSONS CHAUDES

Ristretto, espresso, café	3,5.-
Renversé	4.-
Cappuccino	4.-
Chocolat chaud ou froid	5.-
Latte macchiato cookie chocolat, vanille, caramel, noisette	5,5.-
Thé, infusion	4.-
Irish Coffee	12.-

RESTAURANT DU PORT DE L'ONU 2018

CARTE DÉJEUNER & DÎNER

A partir du 8 mai

Jeudi soir et samedi midi barbecue 40.-

Vendredi midi filets de perches

Vendredi soirée Italienne ou Asiatique

Dimanche midi

Brunch tout compris 45.-/adulte 15.-/enfant



TOUS LES JOURS UNE FORMULE DU MIDI
ET UN PLAT VÉGÉTARIEN

Entrée + plat + dessert 22.-

**Entrée + plat 20.-
plat 18.-**

* sans gluten

Origine des viandes : Suisse, France.

Les plats sans gluten et sans lactose peuvent en contenir en faible quantité

ENTRÉES

Mesclun à l'huile de truffe	7.-
Gaspacho au pesto vert maison	12.-
Tartare de saumon aux pommes granny smith	17.-
Tarte fine aux asperges (risque de changement)	16.-
Cannelloni de grison et tartare de boeuf	18.-

SALADES

Salade Italienne * <i>salade verte, tomate cerise, mozzarella buffala, jambon de Parme, basilic.</i>	22.-
Salade caesar * <i>coeur de sucrine, émincé de volaille pané, croûton, ail, parmesan, tomate cerise</i>	22.-
Salade quinoa façon taboulé * <i>quinoa, raisin sec, menthe fraîche, persil, betterave, pomme, citron</i>	20.-
Salade de chèvre chaud * <i>mesclun, pain de campagne, crottin de chèvre, lardon, tomate, noix</i>	22.-
Salade Grecque * <i>salade verte, tomate cerise, courgette, aubergine, poivron, olive, féta</i>	22.-

VIANDES

	Portion enfant	
Tartare de bœuf, frites et salade		24.-
Entrecôte, gratin dauphinois légumes grillées		28.-
Suprême de volaille, gratin dauphinois légumes grillées	11.-	26.-
Hamburger de la plage, frites et salade		20.-

POISSONS GRILLÉS

	Portion enfant	
Pavé de saumon	10.-	26.-
Filet de daurade	11.-	27.-
Filet de bar	11.-	30.-
	Assiette	Plat
Filets de perches	150 gr 25.-	250 gr 35.-

PIZZAS

Margherita sauce tomate, mozzarella, basilic, origan	18.-
Végétarienne sauce tomate, mozzarella, courgette, aubergine, poivron, origan	20.-
Jambon de Parme sauce tomate, mozzarella, roquette, origan	22.-
Thon sauce tomate, mozzarella, thon, aneth	22.-
Quatre fromages sauce tomate, mozzarella, gorgonzola, parmesan, chèvre	22.-

DESSERTS

Assiette de fromages	10.-
Salade de fruits	10.-
Moelleux au chocolat	10.-
Sablé figues rôties	10.-
sablé crumble ruits rouge	10.-
Fine tarte aux pomme, glace vanille	10.-
Café gourmand	11.-
Baba au Rhum	12.-