



Entrées

OEUF PARFAIT 64°	23
Espuma de pain grillé, bolets, lard de Colonnata	
CHOU-FLEUR FONDANT	22
Noisettes du Piémont, chèvre fumé	
CALAMAR GRILLÉ	25
Sauce beurre blanc, citron caviar	
TARTARE DE BOEUF AU COUTEAU	28
Os à moelle	
JAMBON BELLOTA & BRIOCHE	27

Viandes Boucherie d'Onex

Servies avec l'accompagnement de votre choix ou une spécialité de saison (+4.-) et une sauce maison

COQUELET "PIU PIU"	34
CIGALINE DE PORC • 200g	32
SPARE RIBS	35
COEUR DE RUMSTEAK • 200g	46
PLUMA DE BOEUF • 200g	39
ENTRECÔTE LIMOUSINE • 250g	49
ONGLET DE BOEUF BLACK ANGUS	36

Pour deux	25 min.
-----------	---------

POULET FERMIER • 1.2 kg	58
CÔTE DE BOEUF LIMOUSINE	16/100g
Min. 800g	

Poissons

Servis avec l'accompagnement de votre choix

POULPE BRAISÉ	44
Côtes de bettes et citron	
POISSON DU JOUR GRILLÉ	42
Emulsion de persil	

Plat du jour 24

Le midi de mardi à vendredi

Accompagnements

SALADE MÊLÉE	6
CHOU POINTU BRAISÉ	8
Câpres & jus végétal	
FRITES DE POMMES DE TERRE MAISON	7
POMMES GRENAILLES À L'AIL NOIR	8

Spécialités de saison 12

CHAMPIGNONS SAUTÉS EN PERSILLADE	
LÉGUMES DE SAISON	
Emulsion de panais et huile orange-cardamome	

Sauces 3,50

Béarnaise | Poivre | Chimichurri | Jus de viande

Desserts

SÉLECTION DE FROMAGES	15
Du marché	
TARTE TATIN	14
Glace vanille Bourbon	
MOUSSE AU CHOCOLAT	15
Fruits rouges	
CRÈME BRÛLÉE	14

 Végétariens bienvenus : nos chefs créent pour vous des plats sur mesure, inspirés de notre carte. Faites-nous part de vos préférences !

 Nous sommes à disposition pour vos questions sur les allergènes et origines de nos produits

 Nous adaptons notre menu pour les enfants

Starters

PERFECT EGG 64° 	23
Grilled bread espuma, bolets mushrooms, Colonnata bacon	
MELTY CAULIFLOWER 	22
Piedmont hazelnuts, smoked goat's cheese	
GRILLED SQUID	25
White butter sauce, finger lime	
HANDCUT BEEF TARTARE	28
Bone marrow	
BELLOTA HAM AND BRIOCHE	27



Meat

Boucherie d'Onex

Served with the side dish of your choice or a seasonal speciality (+4.-) and a homemade sauce.

"PIU PIU" COCKEREL	34
PORK CIGALINE • 200g	32
SPARE RIBS	35
CENTER CUT RUMP STEAK • 200g	46
BEEF PLUMA • 200g	39
LIMOUSIN RIBEYE STEAK • 250g	49
BLACK ANGUS HANGER STEAK	36

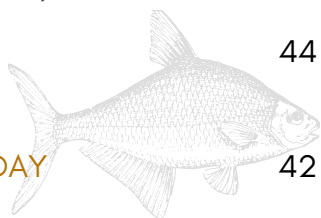
For two	25 min.
---------	---------

FREE RANGE CHICKEN • 1.2 kg	58
LIMOUSIN RIBEYE STEAK	16/100g
Min. 800g	

Fish

Served with the side dish of your choice

BRAISED OCTOPUS	44
Swiss chard and lemon	
GRILLED FISH OF THE DAY	42
Parsley emulsion	



Dish of the day

24

From Tuesday to Friday for lunch

Side dishes

GARDEN SALAD	6
BRAISED POINTED CABBAGE	8
Capers and vegetable broth	
HOMEMADE FRENCH FRIES	7
BLACK GARLIC GRENAILLE POTATOES	8

Seasonal specialties

12

SEASONAL VEGETABLES

Parsnip emulsion and orange-cardamom oil

PARSLEY-GARLIC SAUTÉED MUSHROOMS



Sauces

3,50

Bearnaise | Pepper | Chimichurri | Meat sauce

Desserts

CHEESE SELECTION	15
From the market	
TARTE TATIN	14
Vanilla Bourbon ice cream	
CHOCOLATE MOUSSE	15
Red fruits	
CREME BRULEE	14



 Vegetarians welcome: our chefs will create tailor-made dishes for you, inspired by our menu. Let us know your preferences!

 Ask any questions you may have about the allergens and origins of our products

 We adapt our menu for children

Boissons sans alcool

Non-alcoholic drinks

EAU FILTREE NAU SANS GAZ • 1L NAU filtered still water	3,5
EAU FILTREE NAU AVEC GAZ • 1L NAU filtered sparkling water	4
HENNIEZ BLEUE • 50CL	5
EAU SAN PELLEGRINO • 50CL	6
COCA-COLA CLASSIC/ ZERO • 33CL	5,9
SPRITE • 33CL	5,9
NESTEA CITRON / PÊCHE • 33CL LEMON / PEACH	5,9
SAN PELLEGRINO TONIC WATER • 20CL	5
GINGER BEER • 20CL	5
SANBITTER • 10CL	5



Jus & sirops

Juices & sirups

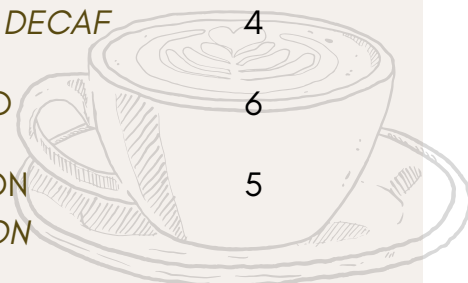
JUS DE FRUITS • <i>JUICES</i> Orange, pomme ou tomate <i>Orange, apple or tomato</i>	20CL 6
NECTAR D'ABRICOT DU VALAIS <i>Valais apricot nectar</i>	6
SIROP • <i>SYRUP</i> Framboise, grenadine ou sureau <i>Raspberry, grenadine or elderflower</i>	2,5



Boissons chaudes

Hot drinks

RISTRETTO	4
ESPRESSO	4
CAFE • <i>COFFEE</i>	4
DECAFEINE • <i>DECAF</i>	4
CAPPUCCINO	6
THE • <i>INFUSION</i> TEA • <i>INFUSION</i>	5



Bière pression

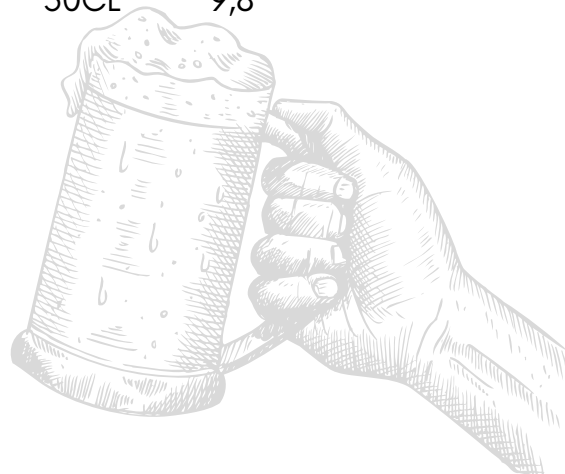
Draft beer

WARSTEINER	30CL	6	50CL	9,8
KÖNIG LUDWIG	30CL	6	50CL	9,8

Bière en bouteille

Bottled beer

BREWDOG PUNK IPA	33CL	7
BIERE DES AMIS 0.0%	33CL	6
DR GAB'S CHAMEAU	33CL	9



Apéritifs & Cocktails

KIR / KIR ROYAL	8 / 16
CAMPARI	8
RICARD	8
MARTINI BLANC / ROUGE	8
SUZE	8

LIMONCELLO SPRITZ	13
APEROL SPRITZ	14
HUGO	14
PORTO TONIC	14
GIN TONIC	14
DRY MARTINI	14
NEGRONI	14

Mocktails

VIRGIN SPRITZ	9
Vin mousseux 0%, San Pellegrino	
Cocktail gingembre (ginger)	

VIRGIN MOJITO FRAMBOISE	10
Virgin Raspberry mojito	

Vins fortifiés

PORTO DOURO

ROZES, COLOR'S COLLECTION RESERVE (BLANC)	12
ROZES, COLOR'S COLLECTION RESERVE (ROUGE)	12



