





## Entrées

- OEUF PARFAIT 64°**  23  
Espuma de pain grillé, champignons du moment, lard de Colonnata
- CHOU-FLEUR FONDANT**  22  
Noisettes du Piémont, chèvre fumé
- ROUGET** 25  
Mousseline de pommes de terre fumée, huile de chorizo
- 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
- CÔTE DE PORC FERMIER • 220g** 36
- SPARE RIBS** 35
- COEUR DE RUMSTEAK • 200g** 46
- PLUMA DE BOEUF • 200g** 39
- ENTRECÔTE LIMOUSINE • 250g** 49

Pour deux 25 min.

- POULET FERMIER • 1.2 kg** 58
- CÔTE DE BOEUF LIMOUSINE** 16/100g  
Min. 800 à 900g

## Poissons

Servis avec l'accompagnement de votre choix

- POULPE BRAISÉ** 46  
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

 Menu enfant disponible

## Starters

- PERFECT EGG 64°**  23  
Grilled bread espuma, mushrooms of the day, Colonnata bacon
- MELTY CAULIFLOWER**  22  
Piedmont hazelnuts, smoked goat's cheese
- ROUGET** 25  
Smoked potato mousseline, chorizo oil
- 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.*

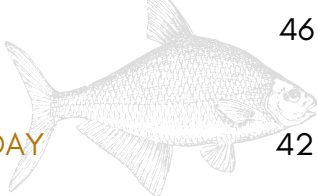
- "PIU PIU" COCKEREL** 34
- FARM PORC CHOP • 220g** 36
- SPARE RIBS** 35
- CENTER CUT RUMP STEAK • 200g** 46
- BEEF PLUMA • 200g** 39
- LIMOUSIN RIBEYE STEAK • 250g** 49

For two 25 min.

- FREE RANGE CHICKEN • 1.2 kg** 58
- LIMOUSIN RIBEYE STEAK** 16/100g  
Min. 800 to 900g

## Fish

*Served with the side dish of your choice*

- BRAISED OCTOPUS** 46  
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

 Kids menu available

## 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 <i>Peach or lemon Ice Tea</i>	5,9
SAN PELLEGRINO TONIC WATER • 20CL	5
GINGER BEER • 20CL	5
SANBITTER • 10CL	5



## Jus & sirops

### Juices & sirups 20CL

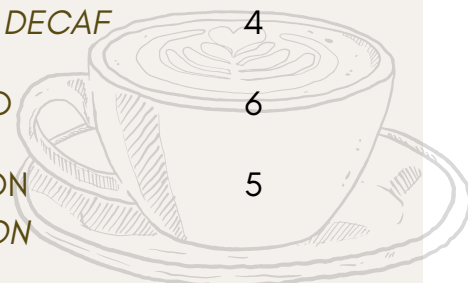
JUS DE FRUITS • JUICES Orange, pomme ou tomate <i>Orange, apple or tomato</i>	6
NECTAR D'ABRICOT DU VALAIS <i>Valais apricot nectar</i>	6
SIROP • SYRUP Framboise, grenadine ou sureau <i>Raspberry, grenadine or elderflower</i>	2,5



## Boissons chaudes

### Hot drinks

RISTRETTO	4
ESPRESSO	4
CAFE • COFFEE	4
DECAFEINE • DECAF	4
CAPPUCCINO	6
THE • INFUSION TEA • INFUSION	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

### Mocktail

SANBITTER SPRITZ	9
------------------	---

Vin mousseux 0%, Sanbittèr, eau gazeuse

## Vins fortifiés

### Fortified wines

<b>PORTO DOURO</b>	6 CL
--------------------	------

ROZES, COLOR'S COLLECTION RESERVE

Blanc ou rouge	12
----------------	----

*White or red*

LIMONCELLO SPRITZ	13
-------------------	----

APEROL SPRITZ	14
---------------	----

HUGO	14
------	----

PORTO TONIC	14
-------------	----

GIN TONIC	14
-----------	----

DRY MARTINI	14
-------------	----

NEGRONI	14
---------	----

MOSCOW MULE	14
-------------	----



