

























## SALADES & SNACKS SALADS & SNACKS

- Salade César au poulet**  28  
*Chicken Caesar Salad*
- Salade Grecque**    23  
Féta maturée, concombres, tomates, olives Kalamata, origan, oignons rouges  
*Greek salad*  
*Aged Feta cheese, cucumbers, tomatoes, kalamata olives, oregano, red onions*
- Salade de Quinoa et grenade fraîche**    21  
*Quinoa salad with fresh pomegranate*
- Bagel au saumon fumé** 29  
*Smoked salmon bagel*
- Club sandwich au poulet, frites et salade**  32  
*Club sandwich with chicken, French fries or salad*
- Cheeseburger, frites ou salade** 36  
*Cheeseburger, French fries or salad*
- Tzatziki pain pita**   25  
*Tzatziki with pita bread*
- Soupe glacée tomate ananas**   19  
*Chilled tomato pineapple soup*
- 

## MEZZÉS FROIDS COLD MEZZEH

- Houmous** - Purée de pois chiches et crème de sésame  17  
*Hummus* - Chickpeas purée with sesame cream
- Moutabal** - Purée d'aubergines grillées avec crème de sésame    18  
*Moutabal* - Grilled eggplant caviar with sesame cream
- Salade du Moine**    18  
Caviar d'aubergines grillées avec poivrons, tomates, persil, concombres et oignons  
*Raheb*  
*Grilled eggplant caviar with bell peppers, tomatoes, parsley, cucumbers and onions*
- Taboulé** - Salade de persil, blé concassé, tomates et oignons   17  
*Tabbouleh* - Parsley salad, crushed wheat, tomatoes and onions
- Fattouche** - Salade verte, tomates, concombres, radis,    18  
oignons et sumac  
*Fattouche* Green salad, tomatoes, cucumbers, radish, onions & sumac

TÉLÉCHARGEZ LA CARTE COMPLÈTE EN SCANNANT CE CODE  
DOWNLOAD THE FULL MENU SCANNING THIS CODE



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits locaux bruts, selon les critères des labels «Fait Maison» et «Ambassadeur du Terroir». The dishes proposed on this menu are entirely made on site from local raw products cooked according to the criteria of the "Fait Maison" and "Ambassadeur du Terroir" labels.

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.  
Please inform us of any food allergies.



Végétarien / Vegetarian



Sans lactose / Lactose free



Sans gluten / Gluten free

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus / All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included

## MEZZÉS CHAUD *HOT MEZZEH (4 PIECES)*

**Kébbé boulettes**   22

Boulettes au blé concassé, farcies à la viande hachée, oignons & pignons

*Kebbeh* Crushed wheat bowls, stuffed with minced meat, onions and pine nuts

**Rakakat au fromage**  21

Feuilles de brick roulées, fourrées de fromage feta

*Cheese Rakakat* Rolled brick pastries, stuffed with sheep feta cheese

**Falafel**    22

Boulettes croquantes composées d'un mélange de fèves, pois chiches, Épices, coriandre fraîche et graines de sésame

*Falafel*

*Crispy croquettes made of a mixture of fava beans, chickpeas, spices, fresh coriander and sesame seeds*

---

## SPECIALITES BARBECUE *BARBECUE SPECIALITIES*

**Saltimbocca de veau / Veal Saltimbocca**   39

**Brochettes de poulet Thaï / Thai-style chicken skewers**   36

**Steak de thon grillé / Grilled tuna steak**   42

**Loup grillé / Grilled sea bass**  36

**Filets de perche du lac / Perch fillets from the lake** 49

\*Garniture au choix: Dish served with the garnish of your choice

Ratatouille fraîche / Ratatouille

Poêlée de légumes verts / Sautéed green vegetables

Haricots verts / Green beans

Pommes de terre sautées / Pan fried potatoes

Frites / French fries

Salade verte / Green salad

---

## DESSERTS *DESSERTS*

**Cheesecake aux fruits rouges et son sorbet** 14  
*Red berry cheesecake with sorbet*

**Assiette de fruits coupés / Fresh fruit plate**  12

**Tarte au citron basilic, meringue croquante et son sorbet citron** 14  
*Lemon tart flavoured with basil, crunchy meringue and lemon sorbet*

**Assiette de glaces maison / Selection of homemade ice creams** 12

### PROVENANCE

Bœuf : Suisse | Poissons : France, Atlantique N/Est | Filets Perche : Lac Léman, Fabrice Christinat  
Volaille : Suisse (Hallal) | Charcuterie : Suisse, France, Italie

### ORIGIN

Beef: Switzerland | Fishes: France Atlantique N/Est | Perch fillets: Léman lake, Fabrice Christinat  
Poultry: Switzerland (Hallal) | Cold Cuts: Switzerland, France, Italy

Pour tous types d'allergies ou intolérances, veuillez contacter notre équipe.  
*Please inform us of any food allergies.*

 Végétarien / Vegetarian

 Sans lactose / Lactose free

 Sans gluten / Gluten free

Tous les prix sont en Francs suisses, TVA 7,7% | Service inclus / All prices are in Swiss francs, VAT 7,7% | Service included