

Nos Entrées

Our Starters

<i>L'ardoise de charcuterie de nos régions</i> <i>Slate tile of delicatessen from our regions</i>	15 €
<i>Soupe de poisson maison, croûtons à l'ail, rouille et emmental</i> <i>Homemade fish soup, garlic bread crouton, rouille, emmental</i>	15 €
<i>Féra du Léman fumée maison, parfumée au piment d'Espelette</i> <i>Home smoked Geneva Lake Fera, perfumed Espelette pepper</i>	18 €
<i>Petits filets de perches frits, sauce citronnée</i> <i>Small fried Perches fillets, lemon sauce</i>	18 €
<i>Salade de homard aux framboises</i> <i>Lobster salad with raspberries</i>	19 €
<i>Terrine de foie gras de canard mi cuit, mariné au Sauternes, brioche, ananas confit</i> <i>Duck Foie gras terrine, marinated with Sauternes wine, candied ananas</i>	24 €
<i>Cuisses de grenouilles à la Provençale</i> <i>Frogs legs Provençal style</i>	32 €

Nous informons notre aimable clientèle que nous utilisons des produits frais. Certains produits peuvent donc être en rupture. Merci de votre compréhension.

We informed our pleasants custommers that we use fresh products. Some products may sometimes be out of stock. Thank you for your understanding.



Nos Poissons & Crustacés

Our Fishes & Crustaceans

- Filets de perches frits, sauce citron, mesclun, pommes frites* 29,50 €
Perches fried fillets, lemon sauce, French fries, mesclun salad
- Filets de perches meunières, mesclun, pommes frites* 30,50 €
Perches fillets meunières style, French fries, mesclun salad
- Filets de perches meunières, mesclun, pommes frites*
avec sauce tartare ou sauce citron 31,50 €
Perches fillets meunières style, French fries, mesclun salad
with tartar sauce or lemon sauce
- Filet de Féra du Léman pochée au beurre d'ail, sauce vierge,*
mousseline de patate douce au gingembre et au thym 30 €
Féra fillet from the Geneva Lake, poched in garlic butter, riviera sauce,
mashed sweet potatoes with ginger and thymes
- Filet de poisson sauvage d'Océan, petits légumes glacés*
et écume de roche, tuile parmesan 35 €
Wild fish fillet from Ocean, glazed vegetables and rock scum, parmesan tile
- Homard bleu de notre vivier, rôti, sauce tranchée au soja,*
poêlée de légumes du moment (calibre 500g env.) 49 €
Blue lobster from our pool, roted, shallot butter and soja sauce,
pan-fried fresh vegetables (around 500g per piece)

Nous informons notre aimable clientèle que nous utilisons des produits frais. Certains produits peuvent donc être en rupture. Merci de votre compréhension.

We informed our pleasants custommers that we use fresh products. Some products may sometimes be out of stock. Thank you for your understanding.



Nos Viandes

Our Meats

Suprême de volaille label rouge rôti, jus de volaille 29 €
Label rouge chicken breast, chicken jus

La pièce du boucher selon l'inspiration du Chef 29 €
The piece of meat depending on the Chef inspiration

Cœur de Filet de bœuf poêlé, jus réduit 36 €
Beef fillet tenderloin, beef jus

Toutes nos viandes sont servies avec marmelade de pomme de terre à l'huile d'olive, pleurotes en persillade, jus réduit, faits maison
All our meats are served with homemade marmelad potatoes with olive oil, oyster mushrooms and jus

(Toutes nos viandes sont d'origine Européenne)
(All our meats are from Europe)

Nos plats végétariens

Our vegetarian dishes

Poêlée de légumes frais 17 €
Stir-fry fresh vegetables

Linguine fraîches maison – saveurs au choix:

Fresh homemade Linguine - any flavor:

Beurre ou Huile d'olive 19 €

Butter or Olive oil

Napolitaine 20 €

Neapolitan

Risotto carnaroli à la truffe 32 €
Carnaroli risotto rice with black truffles

Nos Fromages et Desserts Maison

Our Cheese and Homemade Desserts

<i>Ardoise de fromages du pays : abondance, reblochon, tomme des Bauges, ... , mesclun de salade et vinaigrette aux noix</i>	<i>15 €</i>
<i>Cheese platter of Haute Savoie : abondance, reblochon, ... , tomme des Bauges, salad with walnuts vinaigrette</i>	
<i>Dessert selon l'inspiration du Chef Pâtissier</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Dessert depending on the Pastry Chef inspiration</i>	
<i>Crème brûlée à la vanille de Bourbon</i>	<i>9,50 €</i>
<i>Bourbon vanilla crème brûlée</i>	
<i>Nage de fruits rouges infusés à la menthe, macaron à la mousse de framboise</i>	<i>13 €</i>
<i>Red fruits infused with mint, macaroon with raspberry mousse</i>	
<i>Tiramisu façon Grand-mère</i>	<i>12 €</i>
<i>Grand-mother style tiramisu</i>	
<i>Alliance entre le chocolat noir et la cerise Amarena</i>	<i>12 €</i>
<i>Alliance between black chocolate and Amarena cherry</i>	
<i>Colonel (sorbet citron et vodka)</i>	<i>12 €</i>
<i>Colonel (lemon sorbet and vodka)</i>	
<i>Petits délices du Chef Pâtissier</i>	<i>13 €</i>
<i>Little sweets plate of the Pastry Chef</i>	
<i>Fraîcheur scintillante aux agrumes, notes de chocolats noir et blanc</i>	<i>13 €</i>
<i>Fresh shimmer citrus fruits with black and white chocolate tastes</i>	
<i>Les glaces et sorbets : Coupe 2 boules</i>	<i>7 €</i>
<i>(icecreams)</i>	
<i>Coupe 3 boules</i>	<i>9 €</i>
<i>Supplément Chantilly ou Chocolat</i>	<i>1,10 €</i>

Menu Jules Verne 50 € ou 58 € avec fromage*

Amuse bouche

*Terrine de foie gras de canard mi cuit, mariné au Sauternes,
brioche, ananas confit*

Duck Foie gras terrine, marinated with Sauternes wine, candied ananas

Ou / Or

*Filets de perches frits, sauce citron, mesclun,
Perches fried fillets, lemon sauce, mesclun salad*

*Filet de Féra du Léman poché au beurre d'ail, sauce vierge,
mousseline de patate douce au gingembre et au thym*

*Féra fillet from the Geneva Lake, poched in garlic butter, riviera sauce,
mashed sweet potatoes with ginger and thymes*

Ou / Or

*Suprême de volaille label rouge rôti, jus de volaille, marmelade de pommes
de terre à l'huile d'olive et cébette*

*Label rouge chicken breast, chicken jus, potatoes marmelade with spring onions and
extra virgin olive oil*

** Ardoise de fromages du pays : abondance, reblochon, ... , tomme des
Bauges, mesclun de salade et vinaigrette aux noix*

*Cheese platter of « Haute Savoie » : abondance, reblochon, ... , tomme des Bauges, salad
with walnuts vinaigrette*

Fraîcheur scintillante aux agrumes, notes de chocolats noir et blanc

Fresh shimmer citrus fruits with black and white chocolate tastes

Ou / Or

*Escapade gourmande en Gruyère, jardin de fruits rouges, meringue Suisse
Gruyère' gourmand escapade, red fruits garden and Swiss meringue*

La formule du Pêcheur 37 €

Amuse bouche

*Filets de perches frits, sauce citron, linguine,
Mesclun à l'huile de noix
Perches fried fillets, lemon sauce, linguine,
Mesclun with walnut oil*

*Crème brûlée à la vanille de Bourbon
Bourbon vanilla crème brûlée*

Ou / Or

*Coupe de glaces artisanales
Artisanal icecreams*