

WINE

VINS ROUGES

verre 10cl bouteille 75cl magnum 150cl

Le Cru du jour	5.50	29.50	
La Découverte	10.50	52.50	
Michel Lynch, Domaine Jean-Michel Cazes, Bordeaux 2016	6.50	32.50	
Pizarras de Otero, Mencia, Bierzo 2017	6.50	32.50	
Rigoleto, Collemassari, Famille Bertarelli, Toscane 2016	6.50	32.50	
Paña Negra «Gran Reserva», Bodega Jose Garcia Carrion, vieilli en fût de Chêne 2009	7.50	37.50	
Gamay de Chouilly "Les Gravines", Genève 2015	7.50	37.50	
Syrahvissante, Domaine Louis Chêze 2017	7.50	37.50	
Bordeaux de Maucaillou, Vinifié par Château Maucaillou, Bordeaux Supérieur 2015	8.50	42.50	
6ème Sens, Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2016	8.50	42.50	
Nero d'Avola IGT, Baglio Di Vincenzo, Sicile 2017	8.50	42.50	
Grand Bateau de Beychevelle, Vinifié par Château Beychevelle, Bordeaux 2016	9.50	47.50	
Duas Quintas Tinto, Ramos Pinto, Douro 2015	9.50	47.50	
Pinot Noir, Domaine des Molards, Genève 2016	9.50	47.50	
Escudo Rojo, Cabernet Sauvignon, Baron Philippe de Rothschild, Maipo Valley 2014	10.50	52.50	
Terrazas Malbec, Altos del Plata, Mendoza 2016	10.50	52.50	
La Chapelle de Potensac, 2e vin de Ch.Potensac, Médoc 2013	10.50	52.50	
Gamaret, Domaine Les Perrières 2018	11.50	57.50	115.-
Tua Rita, Rosso dei Notri, Toscane 2017	11.50	57.50	
Cercius «Vieilles Vignes», Grenache Syrah Michel Gassier, Côtes du Rhône 2016 (RP 93)	11.50	57.50	
Marqués de Riscal «Reserva», Rioja 2013	12.50	62.50	
Lirac, Plateau des Chênes, Famille Bréchet 2016 vignifié par Château de Vaudieu à Châteauneuf-du-Pape	12.50	62.50	
Langhe Nebbiolo, Perbacco, Vietti 2016	14.-	70.-	
Santenay «Vieilles Vignes», Justin Girardin 2016	14.50	72.50	
Goulée by Cos d'Estournel, Cabernet Merlot, Médoc 2013	15.-	75.-	

VINS BLANCS

Tariquet, Ugni blanc, Côtes de Gascogne 2017	6.50	32.50	
Chasselas, Domaine des Molards, Russin 2017	7.50	37.50	
Chardonnay, Bouchard Finlayson 2017	8.50	42.50	
Les Premières Grives, Tariquet mœlleux, Gascogne 2017	9.50	47.50	

VINS ROSÉS

Gris Blanc, Gérard Bertrand, Pays d'Oc 2017	6.50	32.50	65.-
L'Effrontée, Château Les Valentines 2017	9.50	47.50	

CHAMPAGNES & PÉTILLANT

Jeeper Premium Grand Assemblage	16.-	98.-	
Moët & Chandon Brut Impérial Mini	18.-	36.- (20cl)	
Moët & Chandon Brut Impérial		120.-	
Asolo Rissieri, Prosecco Superiore, Enrico Bresolin, Bio	9.50	47.50	
Cidre genevois A.P.I., vegan, gluten free		12.- (50 cl)	

DEMANDEZ NOTRE CARTE DES GRANDS CRUS

BEEF

BŒUF DU TERROIR SUISSE

SAUCE WINE & BEEF «SECRET DU CHEF»

L'entrecôte 180g, sauce Wine & Beef
salade, frites fraîches ou haricots verts

41.90

La demie (90 g) 25.90 La big (270 g) 57.90

Le tartare de bœuf et frites fraîches

34.-

Le carpaccio de bœuf et frites fraîches

29.-

CERTIFIÉ BIO

BOEUF ÉLEVÉ EN PÂTURAGE ET NOURRI À L'HERBE
SELON CHEPTEL

L'entrecôte 180g, sauce Wine & Beef
salade, frites fraîches ou haricots verts

45.90

La demie (90 g) 27.90 La big (270 g) 59.90

NO BEEF

Grande salade et frites fraîches (Œufs, tomates cerise, poulet)	26.-
Tataki de thon sur salade estivale	28.-
Mozza Di Bufala, tomates tout en couleur (en été)	22.-
Bouillon de légumes et suprême de volaille (en hiver)	22.-
Assiette de fromages suisses	14.-

DESSERTS «MAISON» & GLACES ARTISANALES

Demandez notre carte

Boeuf et poulet d'origine suisse

Nos prix s'entendent en Chf et TVA 7,7% incluse. © Arthursgroup