



La Carte de la Quinzaine

Tous les jours de 12h00 à 14h30 et de 18h30 à 21h30

Entrée

Gaspacho De tomate cœur de bœuf confite, perlé à l'huile d'olive & focaccia	11.—
Salade d'été aux crevettes Avec avocat, pomelo thaï, coriandre & vinaigrette aux agrumes	16.—
Carpaccio de tomate GRTA & burratina Assaisonné au pesto, basilic & à la crème balsamique	19.—
Vitello tonato Avec roquette & tomate séchée En plat avec frites	19.— 34.—
Tartare de thon & avocat Vinaigrette au soja, toast & salade En plat avec frites	19.— 34.—

Plat

Filet de Féra sauce moutarde verte Légumes frais & quinoa	36.—
Filet de bœuf (180gr.) & sauce à l'échalotte Tomate provençale & baked potatoes sauce fromage frais	42.—
Filet de porc GRTA laqué à l'ananas & au piment de Cayenne Accompagné d'ananas caramélisé	33.—
Encornet farçi aux gambas à l'algue Wakame Coulis tomate, légumes frais & riz sauvage	39.—
Beignet de quinoa et ses condiments Bouquet de salade, caviar d'aubergine, tartare de tomate & coulis poivron rouge	31.—

Dessert

Tarte du jour	5.—
Salade de fruits frais aux épices Timut & glace Yogurt	14.—
Crème brûlée à la pistache	12.—
Ananas rôti flambé au rhum, crumble & glace exotique	16.—
Mousse chocolat-caramel lacté	15.—

Nous vous renseignons volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou intolérances.

Restaurant du Tennis Club de Genève Eaux-Vives

LIVE
Catering