



La Carte de la Quinzaine

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

	Entrée	Plat
Soupe d'été melon-pastèque Billes de melon	12.—	
Assiette de melon & jambon cru Pousse de salade	24.—	33.—
Terrine de homard & bisque de crevettes Mesclun & vinaigrette à la bisque citronnée	22.—	32.—
Roastbeef En plat avec frites & salade	24.—	34.—
Mi-cuit d'Espadon au Wasabi Pousse de Mesclun & légumes croquants		32.—
Filet de Dorade snacké sauce vierge de tomate Ratatouille & pomme de terre farcie		36.—
La pièce de bœuf Angus de Troinex & son jus Pomme de terre farcie & légumes du jour	Selon la pièce du jour	
Bœuf Angus de Troinex confit 14 heures & sauce gamaret Pomme de terre écrasée au thym & carotte fane glacée		39.—
Assiette végétarienne Arancini & coulis poivron rouge, caviar d'aubergine au paprika fumé, aubergine gratinée au parmesan		32.—

Dessert

Tarte du jour	5.—
Chou craquelin à la fraise fraîche, crème diplomate & coulis fruits rouges	14.—
Meringues, crème double de gruyère et fraises	15.—
Royal chocolat praline	13.—

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