

La Carte



Tennis Club des Eaux-Vives

Entrées

-  Salade Fraîcheur 16.-
Assortiment de crudités de saison
-  Burrata 18.-
Arc en ciel de tomates
- Gaspacho 12.-
Concombre, yaourt et menthe poivrée de notre Jardin
- Calamar façon Riviera 24.-
Artichauts sautés, tomates confites et olives Taggiasche
-  Tataki de Saumon 28.-
Suisse de Lostalo
Légèrement fumé par nos soins, sur lit d'avocat, sauce au sésame et soja Fermenté

Poissons

- Filet de Dorade 38.-
Caviar d'aubergine, sauce vierge
- Poulpe Grillé 28.-
Piperade de poivrons au chorizo de Bellotta

Pasta e Risotto



- Penne Bolognaise 21.-
-  Trofie al Pesto Genovese 22.-
Haricots verts, pommes de terre et basilic
- Orecchiette "Donato" 28.-
Tomates de Pachino et polpette
-  Agnolotti 28.-
di Burrata aux Asperges et Marjolaine
- Spaghetti à la Carbonara 26.-
La recette Traditionnelle
- Risotto à l'eau de tomate et Burrata 27.-

Viandes

- Entrecôte Suisse (250g) 41.-
Maturée 5 semaines, jus corsé, frites
- Ossobuco de Veau 39.-
Aux chanterelles
-  Pluma iberico 45.-
Grillée au charbon, salade de pousses d'épinards et framboises

Notre Pain est élaboré avec des farines moulues à l'ancienne et avec amour



Garnitures

Sauté de légumes de saison 6.-

Toutes nos pommes de terre proviennent de la Ferme VUAGNAT Alexis de JUSSY



- Frites Maison 6.-
- Purée de pommes de terre 6.-

Notre personnel se tient à votre disposition pour vous renseigner sur les ALLERGENES & INTOLERANCES des produits

Tennis Club des Eaux-Vives



Les Classiques

New-York Club Sandwich 24.-



Tartare de Boeuf 24.-
Frites, salade



Le Cheese-Burger "3.0" 23.-
(Version enfant à 17.-)
Pain, Sauce BBQ et Viande préparée Maison

Caesar's Salad 23.-
(Version enfant à 17.-)



Pizza

Notre pâte à Pizza est élaborée avec minutie, composée d'un mélange de farines moulues à la pierre, selon la tradition, et nourrie d'un levain maison entretenu par nos soins...



Mozzarella 18.-
Fiore di latte, tomates confites et basilic



Pistache Mortadelle 23.-
Pesto de pistache, mortadelle et Burrata

Focaccia 23.-
avec Bresola et huile d'olive extra vierge

Jambon de Parme 23.-
affiné 24 mois, Burrata et tomates San Marzano

Les Desserts



MATCH POINT 11.-
Mousse aux fraises, insert Rhubarbe et Vanille

BABA AU RHUM 10.-
Crème de mascarpone et fruits rouges



Pizza "GABRIEL" 16.-
Pizza Nutella à partager ou à finir seul !!!

TARTE DU JOUR 9.-
Demandez-nous la sélection du jour



SALADE de FRUITS 9.-

GLACES & SORBETS, la boule... 3,50.-
Parfums sur demande. Option Crème Chantilly + 1,50.-

NOS SOFTS ICECREAM 7.-

