


Apéritif | Aperitif

Ricard 45%	2cl	5.00
Martini 15%	4cl	4.70
Kir	1dl	5.70
Spritz Apérol		10.00

Boissons sans alcool | Soft drinks

 Eau minérale Henniez nature et légère / Mineral water Henniez	5dl	4.70
Coca-cola, Coca-cola zero, Sprite	4.5dl	4.70
Jus de pommes / Apple juice	5 dl	4.70
Jus d'orange / Orange juice	2 dl	4.70
Thé froid / Iced tea	5 d	4.70

Boissons chaudes | Hot beverages

Café, Thé, Infusions Coffee, Tea		3.70
------------------------------------	--	------

Spiritueux & Cognacs

Limoncello 30%	2,5cl	6.50
Grappa Fior di Vite 40%	2,5dl	5.00
Williamine 43%	2,5 dl	6.50
Hennessy Fine VSOP 40%	2,5 dl	10.00

Bières | Beers

Cardinal spéciale	3,3dl	5.00
-------------------	-------	------



Palexpo SA, G. Marmy - Restaurant GEM
TVA 7,7% et service compris

The Tom & Ronny's

ESTABLISHED IN 2018

METS | Mains

Allergènes

TOMATE SAN MARZANO ET MOZZARELLA BURRATINA 	entrée 19.00	B
À L'HUILE D'OLIVE ET BASILIC SAN MARZANO TOMATO & MOZZARELLA BURRATINA CHEESE, OLIVE OIL & BASIL		
SALADE DE QUINOA AU POULET ET GUACAMOLE	entrée 15.00	HKGI
SALAD OF QUINOA WITH CHICKEN & GUACAMOLE Plat principal 22.00		
HOUMMOS ET SOT LY LAISSE AUX ÉPICES EN BELLEVUE ET PIQUÉ DE BROCOLIS ET ARTICHAUD	27.00	ABCGKIH
HOUMMOS AND SOT LY LAISSE OF CHICKEN WITH SPICES IN BELLEVUE AND SPIKED WITH BROCCOLI AND ARTICHOKE		
CARPACCIO DE BŒUF, COPEAUX DE PARMESAN, VERDURE DE ROQUETTE HUILE D'OLIVE ET BASILIC, POMMES FRITES	28.00	B
BEEF CARPACCIO, ARUGULA LEAVES & PARMESAN CHEESE SHAVINGS, FRENCH FRIES		
COEUR DE SAUMON SALMA EN SASHIMI, AGRUMES, SALADE DE RADIS DAIKON ET ALGUES WAKAMÉ, À PLONGER DANS UNE INFUSION DE CITRONNELLE	28.00	DGI
SALMON, CITRUS SASHIMI, DAIKON RADISH SALAD AND WAKAME SEAWEED TO DIP IN A LEMONGRASS INFUSION		
FILET DE CANARD AU MIEL ET À L'ORANGE, MINUTE DE LÉGUMES DU MOMENT	29.00	AH
FILLET OF DUCK WITH HONEY AND ORANGE, VEGETABLES OF THE MOMENT		
TORTELLINI RICOTTA ÉPINARD, CRÈME PARMESAN, CONCASSÉ DE TOMATE 	25.00	ABCH
TORTELLINI RICOTTA SPINACH, PARMESAN CREAM, CRUSHED TOMATO		
TARTARE DE BŒUF ÉPICÉ À L'ITALIENNE, SALADE PANACHÉE, POMMES FRITES	35.00	ABCHM
SPICY ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE, MIXED SALAD & FRENCH FRIES		
FILET DE BAR GRILLÉ SUR SA PEAU, FINE TAGLIERINI NÉRO, ÉMULSION DE CRESSON	36.00	ABCDH
GRILLED BASS FILLET, OLIVE OIL & NERO TAGLIERINI PASTA, WATERCRESS EMULSION		
MÉDAILLON DE FILET DE BŒUF À L'ÉCHALOTE CONFITE 	39.00	AH
MEDALLION OF BEEF FILLET WITH SHALLOTS		
SALADE DU MARCHÉ	9.00	HM
MIXED SALAD		

SUGGESTION DU JOUR / DAILY SUGGESTION

26.00

Desserts | Desserts

Allergènes

TARTE AU CITRON MERINGUÉE	8.00	ABC
LEMON TART		
POIRE POCHÉE VANILLE, MOUSSE NOISETTE CHOCOLAT	11.00	BC
VANILLA POACHED PEAR, CHOCOLATE HAZELNUT MOUSSE		
VACHERIN GLACÉ AUX FRAMBOISES, JUS DE FRUITS ROUGES	11.00	BC
RASPBERRY VACHERIN, RED BERRIES SAUCE		
CAFÉ GOURMAND	15.00	ABC
COFFEE WITH SWEET DELICACIES		

Vins Blancs genevois aoc | Geneva white wines

Chardonnay	1dl	5.00	bt	25.00
Aligoté, Domaine de Beauvent				
				bt 32.50
Sauvignon blanc, domaine du Clos du Château, L. Dugerdil				bt 42.50
Viognier, Domaine le Grand Clôs				bt 63.00

Vins rosé genevois aoc | Geneva rose wines

Rosé de Pinot Noir de Genève, CEil de Perdrix	5dl	25.00
---	-----	-------

Vins rouges genevois aoc | Geneva red wines

Pinot Noir	1dl	5.00	5dl	25.00
Gamaret, Cœur de Clémence, Cave de Genève				
				bt 49.00
L'Esprit de Genève, Domaine de la Planta, Bernard Bosseau				
Amprô, Domaine des Trois Étoile				bt 56.00

Vins français | French wines

C. Marquis de Calon, 2012	bt	84.00
C. Sociando Mallet, 2012	bt	89.00
C. Rauzan Gassies, 2006	bt	125.00

Champagne | Champagne

Bonnet Ponson, brut champagne casher	1dl	11.00	bt	77.00
Laurent Perrier				
				bt 90.00
Jeunaux Robin, rosé				
				bt 105.00



Végétarien



Coup de cœur



Budget

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. We will gladly provide detailed information about the possible presence of allergens.