


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 dl	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

Bière | BEER

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



Palexpo SA, G. Marmy - Restaurant GEM GENEVE 2022
TVA 7,7% et service compris

THE TOM & RONNY'S TERRACE

Since 2018

Mets | MAINS

		Allergènes
Salade du marché MIXED SALAD	9.00	HM
 Tomate multicolore et perlines, mozzarella burrata à l'huile d'olive et basilic MULTICOLOR TOMATO & PERLINES, MOZZARELLA BURRATINA CHEESE, OLIVE OIL & BASIL	20.00	BH
 Salade de quinoa, guacamole et patate douce QUINOA SALAD, GUACAMOLE & SWEET POTATO	entrée 15.00 plat principal 22.00	H
 Asperge blanche, sauce mousseline WHITE ASPARAGUS, MOUSSELINE SAUCE	26.00	ABCH
 Houmous épicé en bellevue et pickles de légumes SPICY HOUMOUS IN BELLEVUE WITH PICKLED VEGETABLES	27.00	H
Tartare de bar aux fruits exotiques et jeunes pousses BAR TARTARE WITH EXOTIC FRUITS AND YOUNG SHOOTS	27.00	D
 Tagliatelles champignons et morilles TAGLIATELLE PASTA WITH MUSHROOMS AND MORELS	27.00	ABCH
Filet de canard au miel et à l'orange, minute de légumes du moment FILLET OF DUCK WITH HONEY AND ORANGE, VEGETABLES OF THE MOMENT	29.00	AH
Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, verdure de roquette, huile d'olive et basilic, pommes frites BEEF CARPACCIO, ARUGULA LEAVES & PARMESAN CHEESE SHAVINGS, FRENCH FRIES	33.00	B
Crevettes sauvages décortiquées à la citronnelle, patate douce et riz parfumé WILD SHRIMPS WITH LEMON GRASS, SWEET POTATO, FLAVORED RICE	35.00	ABEG
Tartare de bœuf épicé à l'italienne, salade panachée d'été, pommes frites SPICY ITALIAN-STYLE BEEF TARTARE, MIXED SALAD & FRENCH FRIES	35.00	ABCHM
Filet de saumon en teriyaki, légumes thai SALMON FILLET IN TERIYAKI, THAI VEGETABLES	36.00	DGHI
 Médaille de filet de bœuf à l'échalote confite MEDALLION OF BEEF FILLET WITH SHALLOTS	39.00	AH
Supplément sauce champignons et morilles mijotées à la crème WITH MUSHROOMS AND MORELS IN CREAM SAUCE	+5.00	

Desserts | DESSERTS

Tarte fraise et rhubarbe STRAWBERRY RHUBARB TART	9.00	ABC
Fine panna cotta, miel, fruits du mendiant FINE PANNA COTTA, HONEY, MENDIANT FRUITS	9.00	BJ
Vacherin glacé aux framboises, jus de fruits rouges RASPBERRY VACHERIN, RED BERRIES SAUCE	11.00	BC
Café gourmand COFFEE WITH SWEET DELICACIES	15.00	ABC

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	45.50
Viognier, Domaine le Grand Clôs			bt	63.00

Vin rosé genevois aoc | GENEVA ROSE WINES

Rosé de Pinot Noir de Genève, Cèil 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 Bosseu			bt	50.00
Amprô, Domaine des Trois étoiles			bt	56.00

Vins français | FRENCH WINES

Le Marquis de Calon Ségur, Saint-Estèphe 2012	bt	84.00
Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc Cru bourgeois, 2012	bt	89.00
Château Rauzan-Gassies, 2006	bt	125.00

Champagne | CHAMPAGNE

Bonnet Ponson, brut champagne casher	1dl	11.00	bt	77.00
Jeunaux Robin, rosé	1dl	13,50	bt	105.00



Végétarien



Coup de cœur



Budget

Origines:

Bar (GR) - Crevettes (TH, VN) - Saumon (Ecosse) - Canard (FR) - Boeuf (CH/FR)

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.