

Apéritif | APERITIF

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

Boissons sans alcool | SOFT DRINKS

Eau minérale nature et légère MINERAL WATER	5dl	5.00
Coca-Cola, Coca-Cola zero, Sprite	5dl	5.00
Jus de pommes APPLE JUICE	5dl	5.00
Jus d'orange ORANGE JUICE	2dl	5.50
Thé froid ICED TEA	5dl	5.00
Organics bio (Ginger Ale, Viva Mate, Bitter Lemon)	2.5dl	6.50

Boissons chaudes | HOT BEVERAGES

Café, Thé, Infusions COFFEE, TEA		4.20
------------------------------------	--	------

Spiritueux & Cognacs

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

Bière | BEER




Cardinal Spéciale	3,3dl	5.00
-------------------	-------	------

The Tom and Ronny's Brasserie


ESTABLISHED SINCE 2018




Entrées | STARTERS

 Salade du marché, vinaigrette au Xérès MIXED SALAD, XERES DRESSING	13.00
 Soupe de butternut à l'huile parfumée à la truffe blanche BUTTERNUT SOUP IN OIL FLAVORED WITH WHITE TRUFFLE	14.00
 Crème de chou-fleur Dubarry et pickles de légumes DUBARRY CAULIFLOWER CREAM, ROMANESCO AND VEGETABLE PICKLES	15.00
Coeur de saumon fumé au bois de hêtre, salade de quinoa aux légumes HEART OF BEECHWOOD SMOKED SALMON, QUINOA AND VEGETABLE SALAD	18.00

Plats froids | COLD DISHES

Salade Caesar Œufs, tomates, poulet, croûtons, fromage Grana Padano CAESAR SALAD EGGS, TOMATOES, CHICKEN, CROÛTONS, GRANA PADANO CHEESE	28.00
 Salade Orientale Feuilles de vigne farcies, taboulé, yogourt et concombre à la menthe, falafel, salade et olives noires ORIENTAL SALAD STUFFED VINE LEAVES, TABBOULEH, YOGHURT AND CUCUMBER WITH MINT, FALAFEL, SALAD AND BLACK OLIVES	29.00
Carpaccio de bœuf du pays, fine roquette, copeaux de parmesan huile d'olive au basilic, pommes frites CARPACCIO OF LOCAL BEEF, FINE ROCKET, PARMESAN SHAVINGS BASIL OLIVE OIL, CHIPS	34.00

Plats chauds | HOT DISHES

 Tagliatelles aux morilles et champignons à la crème TAGLIATELLE PASTA WITH MUSHROOMS AND MORELS <i>*avec pâtes sans gluten sur demande GLUTEN-FREE PASTA ON REQUEST</i>	29.00
Effilochée de bœuf sur un écrasé de pommes de terre, jus noir EFFILOCHÉE OF BEEF ON A BED OF MASHED POTATOES, BLACK JUICE	35.00
Filet de truite en cage de feuilletage, sauce Choron FILLET OF TROUT IN PUFF PASTRY, CHORON SAUCE	39.00
Escalope de veau Milanaise, tagliatelles Napolitaine VEAL ESCALOPE MILANAISE, NEAPOLITAN TAGLIATELLE	45.00
Coeur de filet de bœuf du pays à la plancha, sauce forestière HEART OF FILLET OF LOCAL BEEF A LA PLANCHA, WITH FORESTRY SAUCE	48.00

Desserts

Tarte aux pommes maison HOMEMADE APPLE TART	12.00
Tiramisu	14.00
Café gourmand COFFEE WITH SWEET DELICACIES	16.00



Origines: Saumon (NO) - Truite (FR/IT) - Bœuf (CH/FR) - Poulet (CH/FR) - Veau (CH)

Vins blancs genevois AOC | GENEVA WHITE WINES

Chardonnay	1dl	5.50	5dl	27.50
Aligoté, Domaine de Beauvent			bt	37.00
Pinot Gris, Cave de Sézenove			bt	42.00

Vin rosé genevois AOC | GENEVA ROSE WINES

Oeil de Perdrix	1dl	5.50	5dl	27.50
-----------------	-----	------	-----	-------

Vins rouges genevois AOC | GENEVA RED WINES

Pinot Noir	1dl	5.50	5dl	27.50
Gamaret, Cœur de Clémence, Cave de Genève			bt	49.00
Amprô, Domaine des Trois étoiles			bt	56.00
Divico, Domaine de la République, Bastian			bt	58.00

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, Second cru classé Margaux, 2006	bt	125.00

Champagne | CHAMPAGNE

Laurent-Perrier brut	1dl	16.00	bt	112.00
Laurent-Perrier rosé	1dl	17.00	bt	119.00

Dans notre cuisine de production, nous travaillons tous ces ingrédients et produits dérivés allergènes, ils peuvent donc être présents dans les différents mets qui ne les contiennent pas naturellement. Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

In our Central kitchen, we cook all ingredients which may contain allergenic products. Therefore, there might be traces of such products in our dishes which normally do not contain any. Please ask our staff detailed information on the possible presence of allergenic products in our dishes.