

# GEMGENEVE

## THE TOM AND RONNY'S BRASSERIE - LP: RESERTAB24

ESTABLISHED SINCE 2018

---

### ENTRÉES | STARTERS

Salade du marché   MIXED SALAD	13.00
Tomates multicolores et buratina, fraîcheur de roquette et basilic MULTICOLOURED TOMATOES AND BURATINA, FRESH ARUGULA AND BASIL	21.00
Tataki de thon rouge Albacore et tartare de mangue, algues wakamé RED TUNA TATAKI AND MANGO TARTARE, WAKAME SEAWEED,	25.00
Mosaïque d'asperge et Nori, sauce mousseline ASPARAGUS AND NORI MOSAIC, MOUSSELINE SAUCE	24.00
Tarte au fromage et légumes grillés, courgettes, tomates confites, salade panachée CHEESE TART WITH GRILLED VEGETABLES, ZUCCHINI, CANDIED TOMATOES, SALAD	23.00

### PLATS FROIDS | COLD DISHES

Carpaccio de bœuf et verdure de roquette, copeaux de parmesan, pommes frites BEEF CARPACCIO, ARUGULA LEAVES, PARMESAN CHEESE, POTATOES	34.00
Tartare de bœuf épicé à l'italienne, pommes allumettes, salade SPICY ITALIAN BEEF TARTARE, POTATOES, SALAD	37.00

### PLATS CHAUDS | HOT DISHES

Médallions de bœuf poêlés, jus corsé au porto, échalote confite, pommes allumettes, bouquet de légumes PAN-FRIED BEEF MEDALLIONS, PORT JUICE, CANDIED SHALLOT, POTATOES, VEGETABLES	44.00
Supplément sauce morilles et champignons à la crème WITH MORELS AND MUSHROOMS CREAM SAUCE	6.50
Tagliatelles, sauce napolitaine   TAGLIATELLE PASTA WITH NAPOLITANA SAUCE	24.00
Tagliatelles aux morilles et champignons à la crème TAGLIATELLE PASTA WITH MUSHROOMS AND MORELS	29.00
Filet de bar à la plancha, beurre citron GRILLED SEABASS FILLET, LEMON BUTTER	37.00
Suprême de volaille chimichurri CHICKEN CHIMICHURRI SUPREME	33.00

## DESSERTS

Tiramisu servi en petit pot	8.00
Pomme tatin, feuilletage caramélisé, glace vanille APPLE TATIN, CARAMELIZED PUFF PASTRY, VANILLA ICE CREAM	12.00
Petits fruits rouges, crème de Gruyère et meringue SMALL RED BERRIES, GRUYÈRE CREAM AND MERINGUE	14.00
Café gourmand   COFFEE WITH ASSORTED SWEETS	16.00

## VINS BLANCS GENEVOIS AOC | GENEVA WHITE WINES

Chardonnay 1dl 5.50 bt 27.50
Aligoté, Domaine de Beauvent bt 37.00
Pinot Gris, Domaine des Abeilles d'Or bt 42.00
Sauvignon blanc, Domaine du Clos du Château bt 45.50

## 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

## VINS FRANÇAIS | FRENCH WINES

Château Le Bruilleau bt 47.00
Château Sociando-Mallet, Haut-Médoc Cru bourgeois, 2012 bt 89.00
Champagne   CHAMPAGNE
Laurent-Perrier brut 1dl 16.00 bt 112.00
Laurent-Perrier rosé 1dl 17.00 bt 119.00

## APÉRITIF | APERITIF

Ricard 45% 2cl 5.00
Martini 15% 4cl 4.70
Whisky 4cl 10.00
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

## BOISSONS CHAUDES | HOT BEVERAGES

Café, Thé, Infusions   COFFEE, TEA	4.20
Renversé	4.80
Cappuccino	5.80

## SPIRITUEUX & COGNACS

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

## BIÈRE | BEER

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

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu.

Please ask our staff detailed information on the possible presence of allergenic products in our dishes.

Palexpo SA - GEM GENEVE Mai 2024 - Restaurant

TVA 8.1% et service compris