

# la table

G R E N A T

TOUS NOS PRIX SONT EN CHF, TVA INCLUSE.  
ALL OUR PRICES ARE IN CHF, VAT INCLUDED.



# la table

G R E N A T

## Plus qu'un restaurant, une histoire de passion et de rencontres.

Née dans le cœur battant du Groupe Grenat, La Table Grenat porte en elle les couleurs du sport, de la convivialité et du dépassement de soi. Ici, la passion du sport rencontre la générosité d'un bistrot, dans un espace chaleureux, moderne et accessible à tous.

Il y a des lieux qui ne sont pas faits que de murs et de chaises.

Il y a des lieux qui vibrent, où l'on sent, que quelque chose de spécial s'y passe.

La Table Grenat est née de cette envie : réunir les gens autour d'une table, comme après un match, une victoire, une journée intense, ou simplement pour le plaisir d'être ensemble. Ici, la chaleur ne vient pas seulement des assiettes, c'est un endroit où chaque verre de vin est une émotion, où chaque plat devient un souvenir.

Inspirée par l'esprit du sport, La Table Grenat célèbre l'effort collectif, la cohésion et le respect. Comme dans un vestiaire ou une troisième mi-temps, les barrières tombent, les liens se créent. Chaque service est une passe, chaque plat une célébration, chaque verre de vin une émotion.

Chez nous, vous trouverez bien plus qu'un repas : vous vivrez un moment porté par la chaleur humaine, le goût du partage et l'esprit d'équipe.

Au cœur de notre restaurant, la table des copains, grande table en bois brut, symbolise tout ce que nous sommes : un lieu où amis, familles et passionnés se retrouvent, se croisent et tissent des liens. Un lieu de vie, simple, sincère, où chacun a sa place.

Nous croyons au pouvoir du collectif, à la magie des rencontres et à la sincérité des échanges. Nous avons imaginé cet endroit comme une maison ouverte, un lieu de chaleur, de sourires et de retrouvailles. Notre plus belle récompense, c'est de vous voir rire, partager, et vivre pleinement ce moment à nos côtés.

### Bienvenue chez vous.

*Bienvenue à La Table Grenat.*

Tristan Delecroix

# PLUS QU'UN RESTO



# la table

G R E N A T

## ***More than a restaurant, a story of passion and encounters.***

Born in the beating heart of the Grenat Group, La Table Grenat bears the colours of sport, conviviality and personal achievement. Here, a passion for sport meets the generosity of a bistro, in a warm, modern space that's accessible to all.

There are places that are more than just walls and chairs.

There are places that vibrate, where you can feel that something special is happening.

La Table Grenat was born of this desire: to bring people together around a table, as if after a match, a victory, an intense day, or simply for the pleasure of being together. Here, the warmth doesn't just come from the plates, it's a place where every glass of wine is an emotion,

where every dish becomes a memory.

Inspired by the spirit of sport, La Table Grenat celebrates collective effort, cohesion and respect. As in a dressing room or a third half, barriers come down and bonds are forged. Every service is a pass, every dish a celebration, every glass of wine an emotion.

With us, you'll find much more than a meal: you'll experience a moment of human warmth, a taste for sharing and team spirit.

At the heart of our restaurant, the 'table des copains', a large wooden table, symbolises everything we stand for:

a place where friends, families and enthusiasts can meet up, cross paths and forge links.

A place where life is simple and sincere, where everyone has their place.

We believe in the power of the collective, in the magic of encounters and the sincerity of exchanges.

We imagined this place as an open house, a place of warmth, smiles and reunions.

Our greatest reward is to see you laughing, sharing and experiencing this moment to the full with us.

**Welcome to your home.**

*Welcome to La Table Grenat.*

**Tristan Delecroix**

# MORE THAN A RESTO

# Entrées *Starters*

## Nachos 9

Nachos, sauce cheddar, tartare de tomates, avocat, crème fraîche, piments, coriandre

*Nachos, cheddar sauce, tomato tartar, avocado, fresh cream, chillies, coriander*

## Moza Sticks 11

Mozzarella panée, frite, servie avec tartare de tomates

*Breaded mozzarella, fried, served with tomato tartar*

## Onions Rings 13

Oignons frits enrobés de chapelure, servis avec deux sauces

*Fried onions coated in breadcrumbs, served with two sauces*

## Tenders de poulet 13

Poulet croustillant aux épices CH, sauce signature à l'estragon et au miel

*Crispy and spicy chicken, Signature sauce with tarragon and honey*

## Le Hat Trick Pita and dips 18

Caviar d'aubergine, tzatziki, hummus, pain pita

*Eggplant caviar, tzatziki, hummus, pita bread*

## Planche de charcuteries 25

## Planche de fromages 24

# Salades *Salads*

## La mêlée Salade César *Cesar salad* 22

Salade romaine, poulet pané CH, œuf plein air, lard fumé, tomates cerises rôties, sauce César

*Romaine lettuce, CH crispy chicken, free-range egg, smoked bacon, roasted tomatoes, cesar dressing*

## Salade caprese *Caprese salad* 21

Tomates, mozzarella au lait CH, olives, herbes

*Tomato, CH mozzarella, olives, herbs*

# Sandwiches

Garniture au choix *Side of your choice*

## Grilled cheese 19

Pain brioché, gruyère suisse, cheddar, frites, salade verte

*Brioche bun, Swiss gruyère, cheddar cheese, french fries, green salad*

## Le club Club sandwich 25

Pain brioché, poulet pané CH, œuf plein air, lard fumé, tomates, salade verte, mayonnaise, gruyère suisse, frites, salade verte

*Brioche bun, CH crispy chicken, free-range egg, smoked bacon, tomatoes, green salad, mayonnaise, Swiss gruyère, french fries*

## Pastrami sandwich 22

Pain ciabatta, gruyère suisse, moutarde, salade de chou, frites

*Ciabatta bread, Swiss gruyère, mustard, coleslaw, french fries*

SI VOUS PRÉSENTEZ UNE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À CERTAINS PRODUITS, NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.

IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW.



Végétarien  
Veggie



Sans Gluten  
Gluten Free

# FOOD



# Burgers

Garniture au choix *Side of your choice*

## Smash burger original 21

Pain GRTA, steak de boeuf CH, oignon brunoise, ketchup, moutarde  
GRTA bread, CH steak, onion brunoise, ketchup, mustard

## Le coup franc double smash burger 23

Pain GRTA, double steak de boeuf CH, oignon brunoise, ketchup, moutarde  
GRTA bread, double CH steak, onion brunoise, ketchup, mustard

## Chicken burger 22

Pain GRTA, poulet pané CH, mayo épicée, salade iceberg  
GRTA bread, CH crispy chicken, spicy mayo, iceberg salad

## Veggie burger 20

Pain GRTA, pattie de légumes, mayo épicée, tartare de tomates, salade iceberg  
GRTA bread, vegetable pattie, spicy mayo, tomato tartare, iceberg salad

# Plats *Dishes*

Garniture au choix *Side of your choice*

## Aubergine rôtie 23

Aubergine, tahini, riz venere, herbes fraîches, tomates confites, tartare de tomates  
Eggplant, tahini, venere rice, fresh herbs, confit tomatoes, tomato tartare

## Tartare de Boeuf (SUISSE) 29

# Desserts

## Moelleux chocolat 12

Boule de glace vanille  
Molten chocolate cake Vanilla ice cream scoop

## Cheesecake 11

## Eton mess 11

Éclat de meringue, fruit de saison, crème, et boule de glace  
Meringue, seasonal fruit, cream, and scoop of ice cream

# Sides

## Frites *French fries* 6.50

## Coleslaw 6.50

## Légumes de saison 6.50

*Seasonal vegetables*

# Suggestions

## Entrée+plat OU plat+dessert 32

*Starter + main course or main course + dessert*

## Entrée+plat+dessert 42

*Starter + main course + dessert*

## Entrée du jour 10

*Starter of the day*

## Plat du jour 25

*Main course of the day*

## Dessert du jour 10

*Dessert of the day*

SI VOUS PRÉSENTEZ UNE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE À CERTAINS PRODUITS, NOUS VOUS REMERCIONS DE  
NOUS EN FAIRE PART À LA PRISE DE COMMANDE.  
IF YOU SUFFER FROM A FOOD ALLERGY OR INTOLERANCE, PLEASE LET US KNOW.



# FOOD

t

# Boissons *Drinks*

## Fraiches *Fresh*

Arkina Plate 5dl	4.5
Arkina Gazeuse 5dl	4.5
Pepsi 3,3dl	5.5
Pepsi Max 3,3dl	5.5
Fanta 3,3dl	5.5
Nestea Citron 3,3dl	5.5
Nestea Pêche 3,3dl	5.5
Jus de Fruit Granini 2dl	5.5
Ramseier 3,3dl	5.5
Red Bull 2,5dl	6
Sprite 3,3dl	5.5
Red Bull Organics 2,5dl	6
Sirop 3dl	4
Diabolo 3dl	4

## Chaudes *Warms*

Café, Espresso <i>Coffee, Espresso</i>	4
Déca <i>Decaffeinated</i>	4
Chocolat Chaud <i>Hot chocolate</i>	5
Renversé <i>Spilled coffee</i>	5
Cappuccino <i>Cappuccino</i>	5.5
Thé <i>Tea</i>	4.5
Verre de lait 3dl <i>Glass of milk</i>	3

# Alcool *Alcohol*

Whisky : William Lawson's 0,4dl	10
Whisky : Jack Daniel's 0,4dl	12
Vodka : Eristoff 0,4dl	10
Vodka : Grey Goose 0,4dl	12
Gin : Bombay Sapphire 0,4dl	10
Rhum : Bacardi 0,4dl	10

# Bières *Beers*

## Pressions

Servettienne 2,5dl	6
Servettienne 4dl	7
Servettienne 5 dl	9
Grimbergen Blanche 2,5dl	7
Grimbergen Blanche 4dl	8.5
Grimbergen Blanche 5dl	9

## Bouteilles

Brasserie de la pièce 3,3dl <i>Ste Pastule, Moby Kid, Gros Poucet</i>	8
Corona 3,3dl	8
Desperados 3,3dl	8
Cardinal sans alcool 3,3dl	6

# Cocktails

Virgin Mojito	10
Mojito	15
Hugo	14
Aperol Spritz	14
Limoncello Spritz	14
Caipirinha	15
Moscow Mule	15
Servette on the beach - Sans alcool	8
Servette on the beach - Avec Alcool	15
Thé Froid Maison <i>Homemade Iced Tea</i>	8

# DRINKS



# Vins *Wines*

## Blanc White

Cé qu'è l'ainô 1dl 6

Cé qu'è l'ainô 7,5dl 45

Sauvignon Blanc 7,5dl 48

*Cave de Sézenove (Bernard Bosseau) - 2023*

Chasselas 7,5dl 35

*Domaine des Rothis - 2023*

Pessy Fruité 7,5dl 30

*Domaine des Trois Etoiles - 2023*

Aligoté 7,5dl 32

*Domaine du Clos des pins - 2023*

## Rouge Red

Cé qu'è l'ainô 1dl 8

Cé qu'è l'ainô 7,5dl 45

Gamay 7,5dl 30

*Domaine du Clos des Pins - 2023*

Esprit de Genève 7,5dl 42

*Cave de Sézenove (Bernard Bosseau) - 2023*

Amprô 7,5dl 65

*Domaine des Trois Etoiles - 2020*

Cabernet Franc 7,5dl 35

*Domaine des Rothis - 2022*

## Rosé Pink

1,2,3 Rosé 1dl 5

*Domaine des Trois Etoiles*

1,2,3 Rosé 7,5dl 30

*Domaine des Trois Etoiles*

# Champagne *et moussoux*

Baccarat 7,5dl 65

Champagne Laurent Perrier Brut 7,5dl 105

Champagne Laurent Perrier Rosé 7,5dl 165

# Apéritifs *0,4*

Ricard, Pastis 0,4dl 6

Martini 0,4dl 8

Suze 0,4dl 8

# Digestifs

Amaretto 0,4dl 10

Eau de Vie d'Abricot Morand 0,4dl 10

Gentiane Morand 0,4dl 10

Limoncello 0,4dl 10

Moitié-Moitié Morand 0,4dl 10

Williamine Morand 0,4dl 10

# DRINKS



## LOCAL ET GRENAT

Parce que la qualité commence dans les champs et les vignes, nous avons à cœur de collaborer avec des producteurs, des fournisseurs et vignerons de notre région. Leurs savoir-faire, leur passion et leur engagement pour des pratiques durables enrichissent notre cuisine et notre cave. Ensemble, nous vous proposons une expérience authentique, profondément ancrée dans le terroir genevois.

### Vignerons

#### La Cave de Sézenove – Bernard Bosseau, Bernex

Menée par Bernard Bosseau, la Cave de Sézenove propose des vins genevois de caractère, dont des effervescents primés comme la cuvée Bartholie. Un savoir-faire artisanal et une passion du terroir que nous avons à cœur de valoriser.

#### Domaine des Rothis, Russin

Depuis les années 1940, la famille Röhliberger cultive ses vignes avec passion à Russin. Aujourd'hui, la deuxième génération perpétue cet héritage en produisant une vingtaine de vins issus de 21 cépages, alliant tradition et respect de l'environnement. Leur engagement pour la biodiversité et la qualité se reflète dans chaque bouteille, offrant une belle expression du terroir genevois.

#### Domaine des Trois Étoiles, Satigny

Situé sur les coteaux du Mandement, ce domaine de 10 hectares cultive ses vignes selon les principes de l'agriculture biologique. Sous la direction de Michel Tuor et Didier Fischer, et avec l'expertise de l'œnologue Dorian Pajic, le domaine produit des vins authentiques qui reflètent le terroir genevois. Une belle alliance entre tradition et innovation.

#### Domaine du Clos des Pins, Dardagny

Vignerons depuis le XIVe siècle, la famille Ramu élabore des vins authentiques et élégants sur les coteaux de Dardagny, dans le respect de la nature. Un savoir-faire local que nous sommes fiers de partager.

#### Cé Qu'è L'ainô, Genève

Trois vignerons genevois, trois copains. Ils ont uni leurs jus comme on unit des voix autour d'un chant qu'on aime. Cé Qu'è L'ainô, c'est notre hymne, notre histoire, notre vin. Un concerto d'amitié, né à Genève.

## LOCAL AND GRENAT

*Because quality begins in the fields and vineyards, we are committed to working with producers, suppliers and winemakers from our region. Their expertise, passion and dedication to sustainable practices enrich both our kitchen and our wine cellar. Together, we offer you an authentic experience, deeply rooted in the Geneva terroir.*

### Winemakers

#### La Cave de Sézenove – Bernard Bosseau, Bernex

*Led by Bernard Bosseau, La Cave de Sézenove offers characterful Geneva wines, including award-winning sparkling wines such as the Bartholie cuvée. A craft-based expertise and a love of the land that we are proud to showcase.*

#### Domaine des Rothis, Russin

*Since the 1940s, the Röhliberger family has passionately cultivated its vineyards in Russin. Today, the second generation carries on the legacy by producing around twenty wines from 21 grape varieties, combining tradition and environmental respect. Their commitment to biodiversity and quality shines through in every bottle, offering a fine expression of the Geneva terroir.*

#### Domaine des Trois Étoiles, Satigny

*Located on the slopes of the Mandement region, this 10-hectare estate cultivates its vines according to organic farming principles. Under the leadership of Michel Tuor and Didier Fischer and with the expertise of oenologist Dorian Pajic, the estate produces authentic wines that reflect the Geneva terroir. A beautiful blend of tradition and innovation.*

#### Domaine du Clos des Pins, Dardagny

*Winemakers since the 14th century, the Ramu family crafts authentic and elegant wines on the hillsides of Dardagny, in harmony with nature. A local know-how we are proud to share.*

#### Cé Qu'è L'ainô, Geneva

*Three Geneva winemakers, three friends. They blended their juices the way voices unite in a beloved song. Cé Qu'è L'ainô is our anthem, our story, our wine. A concerto of friendship, born in Geneva.*

# LOCAL ET GRENAT

