

la table

G R E N A T

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



Tapas

Mozza Sticks 🍷 8 pcs

Mozzarella panée, servie avec sauce sweet chili
Breaded mozzarella, served with sweet chili saucer

Tenders de poulet 5 pcs

Poulet croustillant aux épices CH, sauce sriracha
Crispy and spicy chicken, sriracha sauce

Planche mixte

Charcuteries et fromages
Cold meats and cheeses

Salades *Salads*

Salade du Chef *Chef's salad* 🍷 🌿 18

Salade de betterave et chèvre frais, éclats de noisettes, vinaigrette citron, herbes fraîches
Beetroot and fresh goat's cheese salad, hazelnut slivers, lemon vinaigrette, fresh herbs

La mêlée Salade César *Cesar salad* 22

Salade romaine, poulet pané CH, œuf mollet, bacon, tomates séchées, croûtons, sauce César
Romaine lettuce, CH crispy chicken, soft boiled egg, bacon, sun-dried tomatoes, Caesar dressing

Sandwiches

Servi avec frites et mesclun *Served with french fries and salad*

Le club Club sandwich 25

Pain de mie, poulet pané CH, bacon, tomates séchées, salade, mayonnaise
White bread, CH crispy chicken, bacon, sun-dried tomatoes, salad, mayonnaise

Burgers

Servi avec frites et mesclun *Served with french fries and salad*

Burger de La Table 23

Potato bun, steak de boeuf CH, oignon, salade, cheddar, ketchup, moutarde
Potato bun, CH beef steak, onion, salad, cheddar, ketchup, mustard

Chicken burger 25

Potato bun, poulet pané CH, salade, pickles d'oignons, mayonnaise sriracha
Potato bun, CH crispy chicken, salad, onion pickles, sriracha mayonnaise

Le Servettien 25

Potato bun, steak de boeuf CH, raclette, rösti, sauce au poivre
Potato bun, CH beef steak, raclette cheese, rösti, pepper sauce

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



Plats *Dishes*

Le Végé 19

Chou rôti aux épices douces, yaourt végétal aux herbes, chips de patates douces
Roasted cabbage with soft spices, plant-based yoghurt with herbs, sweet potato crisps

L'Oeuf 22

Oeuf, rösti, poêlée de champignons, herbes fraîches, crème de champignons
Egg, rösti, pan-fried mushrooms, fresh herbs, mushroom cream sauce

La Volaille 26

Suprême de volaille, crème de champignons, légumes de saison
Chicken supreme, mushroom cream sauce, seasonal vegetables

Le Boeuf 35

Entrecôte, frites, sauce au poivre, mesclun
Rib steak, French fries, pepper sauce, salad

Garnitures *Sides*

Frites *French fries* 6.50

Coleslaw 6.50

Légumes de saison 8.50

Seasonal vegetables

Desserts

La Meringue 8

Meringue double crème, coulis de fruits rouges
Double cream meringue, red fruit coulis

La Tarte 11

Tarte aux fruits de saison
Seasonal fruit tart

La Mousse 11

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

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

Sarter 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



Boissons *Drinks*

Fraîches *Fresh*

Sirop 3dl	4
Diabolo 3dl	4
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
Sprite 3,3dl	5.5
Red Bull 2,5dl	6
Red Bull Organics 2,5dl	6

Chaudes *Warms*

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

Alcool *Alcohol*

Whisky - William Lawson's	10
Gin - Bombay Sapphire	10
Rhum - Bacardi	10
Vodka - Eristoff	10
Vodka - Grey Goose	12
Whisky - Jack Daniel's	12

DRINKS

Bières *Beers*

Pressions

	2,5dl	4dl	5dl
Servettienne	6	7	9
Grimbergen Blanche	7	8,5	9

Bouteilles

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

Cocktails

Sans alcool

Virgin Mojito	10
---------------	----

Avec alcool

Hugo	14
Aperol Spritz	14
Limoncello Spritz	14
Mojito	15
Caipirinha	15
Moscow Mule	15



Vins *Wines*

Blanc White

Pessy Fruité

Domaine des Trois Etoiles - 2023

Aligoté

Domaine du Clos des pins - 2023

Chasselas

Domaine des Rothis - 2023

Cé qu'è l'ainô

Sauvignon Blanc

Cave de Sézenove (Bernard Bosseau) - 2023

Rouge Red

Gamay

Domaine du Clos des Pins - 2023

Cabernet Franc

Domaine des Rothis - 2022

Esprit de Genève

Cave de Sézenove (Bernard Bosseau) - 2023

Cé qu'è l'ainô

Amprô

Domaine des Trois Etoiles - 2020

Rosé Pink

1,2,3 Rosé

Domaine des Trois Etoiles

1dl 7,5dl
30

32

35

6 **45**

48

1dl 7,5dl
30

35

42

8 **45**

65

1dl 7,5dl
5 30

Champagne *et moussoux*

Baccarat

Champagne Laurent Perrier Brut

Champagne Laurent Perrier Rosé

7,5dl

65

105

165

Apéritifs *0,4*

Ricard, Pastis

Martini

Suze

0,4dl

6

8

8

Digestifs

Amaretto

Eau de Vie d'Abricot Morand

Gentiane Morand

Limoncello

Moitié-Moitié Morand

Williamine Morand

0,4dl

10

10

10

10

10

10

DRINKS

