

la table

G R E N A T

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





Bienvenue au Restaurant La Table Grenat

Le restaurant La Table Grenat porte en lui les valeurs du sport, de la convivialité et de l'authenticité.

Un bistrot chaleureux accessible à tous et où vous serez accueillis dans la simplicité.

Un service convivial et une offre culinaire de la Cheffe Aïcha CHAOUI qui vous propose une cuisine généreuse, vouée à vous rappeler et à créer des bons souvenirs.

Le sourire de l'équipe du restaurant la Table Grenat révèle l'envie de vous faire vivre et revivre un agréable moment à table.

Pour déjeuner, pour dîner, pour boire un verre à l'occasion d'un avant-match ou tout simplement parce que vous êtes de passage, laissez-vous charmer par l'amabilité de notre équipe de service et la gourmandise des plats du jour et de la carte.

Nous croyons au pouvoir du collectif, à la magie des rencontres et à la sincérité des échanges.

Notre plus belle récompense, c'est de vous voir rire, partager, et vivre pleinement ce moment.

La Direction

Bienvenue à La Table Grenat.





Welcome to La Table Grenat Restaurant

*La Table Grenat restaurant embodies the values of sport, conviviality, and authenticity.
It is a welcoming bistro, accessible to all, where you will be greeted with genuine simplicity.*

Enjoy friendly service and a culinary selection by Chef Aicha Chaoui, who offers generous cuisine designed to evoke fond memories and create new ones.

The smiles of the Table Grenat team reflect our desire to ensure you have a truly pleasant dining experience, time and time again.

*Whether it's for lunch, dinner, a pre-match drink, or if you're just passing through,
let yourself be charmed by our team's hospitality and the delicious flavours of our daily specials and à la carte menu.*

*We believe in the power of the collective, the magic of new encounters, and the sincerity of human interaction.
Our greatest reward is seeing you laugh, share, and fully enjoy the moment.*

The Management

Welcome to La Table Grenat.



Entrées

Starters

Mix tapas Tapas mix 15

Rondelles d'oignon frit, bâtonnets de mozzarella, blancs de poulet panés^(CH/FR) et sauce signature
Onion rings, mozzarella sticks, chicken nuggets^(CH/FR), signature sauce

Salade du Chef Chef's salad 19

Salade de mesclun, légumes grillés, toasts de chèvre chaud, herbes fraîches
Mesclun salad, grilled vegetables, warm goat cheese toast, fresh herbs

La mêlée Salade César Caesar salad 22

Laitue romaine, parmesan, poulet pané^(CH/FR), croûtons de pain^(CH/FR), œuf mollet, sauce César
Romaine lettuce, parmesan, breaded chicken^(CH/FR), croutons^(CH/FR), soft-boiled egg, Caesar dressing

Plats

Dishes

Plat du jour 18.90

Dish of the day

Raviole fondue au chasselas 21

Ravioli, crème au fromage, servie avec une salade mesclun
Ravioli with cheese cream sauce, served with mesclun salad

Poisson du moment 28

Chef's fish selection

Viande du moment 28

Chef's meat selection

Tartare de Boeuf 30

Tartare de bœuf^(CH/FR) au couteau, assaisonnement classique, frites et salade
Classic Hand-cut beef Tartare^(CH/FR) served with French fries and salad

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

Burgers

Servi avec frites et mesclun

Served with french fries and salad

Burger de La Table 25

Potato bun^(CH), steak haché^(CH/FR), cheddar, oignons, cornichons, salade iceberg, ketchup, moutarde
Potato bun^(CH), beef patty^(CH/FR), cheddar cheese, onions, pickles, iceberg lettuce, ketchup, mustard

Chicken burger 25

Potato bun^(CH), filet de poulet pané^(CH/FR), sauce mayonnaise épicée, pickles maison, salade iceberg
Potato bun^(CH), breaded chicken fillets^(CH/FR), spicy mayonnaise, homemade pickles, iceberg lettuce

Burger du mois 25

Burger of the month

Garnitures

Sides

Frites French fries 6.50

Frites de patate douce 6.50

Deep fried sweet potatoes

Salade verte Green salad 6.50

Légumes de saison 6.50

Seasonal vegetables

Desserts

Boule de glace 4

Vanille, fraise, chocolat, citron | Vanilla, strawberry, chocolate, lemon

Café gourmand 9.90

Coffee served with a selection of small desserts

Crème dessert café 12

Coffee Custard

Tiramisù aux spéculoos 12

Speculoos tiramisù

Tartelette framboise 13

Raspberry tartlet



Boissons *Drinks*

Fraîches *Cold drinks*

Sirop Syrup 3dl (grenadine, menthe, citron, cassis) <i>(grenadine, mint, lemon, blackcurrant)</i>	4
Diabolo Lemonade with syrup 3dl	4
Arkina Plate Still 5dl	4.5
Arkina Gazeuse Sparkling 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 (orange, ananas, ACE)	5.5
Ramseier 3,3dl	5.5
Sprite 3,3dl	5.5
Red Bull 2,5dl	6
Red Bull Organics 2,5dl (gingerbeer, tonic, mate)	6

Chaudes *Warm drinks*

Lait Milk 3dl	3
Café, Espresso Coffee, Espresso	4
Déca Decaffeinated	4
Thé Tea	4.5
Chocolat Chaud Hot chocolate	5
Renversé Spilled coffee	5
Cappuccino Cappuccino	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
Tequila - El Patron	12

DRINKS

Bières *Beers*

Pressions

	2,5dl	4dl	5dl
Blonde Cardinal	6	6,5	-
Servettienne	6,5	-	9
Monaco	6,5	-	-
Grimbergen Blanche	7	-	9

Bouteilles

	3,3dl
Cardinal sans alcool	6
Corona	8
Desperados	8

Cocktails

Sans alcool

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

Avec alcool

Gin tonic	12
Aperol Spritz	12
Hugo Spritz	14
Mojito	14
Caipirinha	14
Moscow Mule	14



Vins *Wines*

Blanc White

Aligoté	
Domaine du Clos des pins - 2023	
Chasselas	
Domaine des Rothis - 2023	
Pessy Fruité	
Domaine des Trois Etoiles - 2023	
Cé qu'è l'ainô	
Assemblage Blanc Genève	
Sauvignon Blanc	
Cave de Sézenove (Bernard Bosseu) - 2023	

Rouge Red

Cabernet Franc	
Domaine des Rothis - 2022	
Gamay	
Domaine du Clos des Pins - 2023	
Esprit de Genève	
Cave de Sézenove (Bernard Bosseu) - 2023	
Cé qu'è l'ainô	
Assemblage Rouge Genève	
Amprô	
Domaine des Trois Etoiles - 2020	

Rosé

1,2,3 Rosé	
Domaine des Trois Etoiles	

1dl	7,5dl
	32
	35
5	36
6	45
	48

1dl	7,5dl
	35
5	36
	42
6	45
	65

1dl	7,5dl
5	36

Champagne *et moussoux*

	1dl	7,5dl
Baccarat	10	65
Champagne Laurent Perrier Brut	15	105
Champagne Laurent Perrier Rosé		165

Apéritifs *9,4*

	0,4dl
Ricard, Pastis	6
Martini	8
Suze	8

Digestifs

	0,4dl
Amaretto	10
Eau de Vie d'Abricot Morand	10
Limoncello	10
Moitié-Moitié Morand	10
Williamine Morand	10
Get 27	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 Röthlisberger 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 Röthlisberger 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

