DRINKS

Vins *Wines*

Blanc *White*

	1dl	7,5dl
Aligoté *Domaine du Clos des pins - 2023*		32
Chasselas *Domaine des Rothis - 2023*		35
Pessy Fruité *Domaine des Trois Etoiles - 2023*	6.50	36
Cé qu'è Lainô *Assemblage Blanc Genève*	8	45
Sauvignon Blanc *Cave de Sézenove (Bernard Bosseau) - 2023*		48

Rouge *Red*

	1dl	7,5dl
Cabernet Franc *Domaine des Rothis - 2022*		35
Gamay *Domaine du Clos des Pins - 2023*	6.50	36
Esprit de Genève *Cave de Sézenove (Bernard Bosseau) - 2023*		42
Cé qu'è Lainô *Assemblage Rouge Genève*	8	45
Amprô *Domaine des Trois Etoiles - 2020*		65

Rosé

	1dl	7,5dl
1,2,3 Rosé *Domaine des Trois Etoiles*	6.50	36

Champagne *et mousseux*

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

Apéritifs *0,4*

	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

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,diner, 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 a 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.

votre avis compte pour nous
your feedback matters to us

Rte des Jeunes 12, 1212 Lancy
022 309 50 12

la table
GRENAT

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

FOOD

Entrées *Starters*

Mix tapas, assiette charcuterie bœuf (CH-FR) **15**
Tapas mix, beef charcuterie plate (CH-FR)
Onion rings, sticks de mozzarella, nuggets de poulet(CH-FR), sauce de la table.
Onion rings, mozzarella sticks, chicken nuggets(CH-FR), signature sauce.

Salade de betterave et pommes vapeur **19**
Beetroot and baby potato salad
Betterave, grenailles, fromage de chèvre, vinaigrette framboise et pignons.
Beetroot, baby potatoes, goat cheese, raspberry and pine nut vinaigrette.

Salade César ***Ceasar salad*** **22**
Salade romaine, parmesan, poulet pané(CH-FR), croûtons de pain(CH), œuf mollet, sauce césar.
Romaine lettuce, parmesan, breaded chicken, croûtons, soft-boiled egg, Caesar dressing.

Plats *Dishes*

Plat du jour **18.90**
Référence auprès de notre équipe/ardoise.
Dish of the day - Reference with our team/blackboard.

Raviole cèpes et polenta **21**
Ravioli with boletus mushroom and cornmeal
Ravioles aux cèpes et polenta, crème d'épinard, servie avec une salade mesclun.
Spinach cream, served with mesclun lettuce.

Poisson du jour **28**
Référence auprès de notre équipe/ardoise.
Fish of the day - Reference with our team/blackboard.

Viande du jour **28**
Référence auprès de notre équipe/ardoise.
Meat of the day - Reference with our team/blackboard.

Tartare de Boeuf revisité **30**
Beef tartare, revisited
Tartare de bœuf (CH-FR) au couteau, pickles de courge, noisette, basilic et vinaigrette à la sauce soja, frites et salade.
Hand-cut beef tartare (CH-FR), pickled squash, hazelnut, basil, and soy-sauce vinaigrette, served with 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.

Végétarien *Veggie* · Sans Gluten *Gluten Free*

Burgers

Servis 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 tonkatsu, pickles maison, carottes, choux, salade iceberg.
Potato bun(CH), breaded chicken fillets(CH/FR), coleslaw with tonkatsu mayonnaise, home-made pickles, carrots, cabbage, iceberg lettuce.

Burger du mois **25**
Référence auprès de notre équipe/ardoise.
Burger of the month - Reference with our team/blackboard.

Garnitures *Sides*

Frites ***French fries*** **6.50**

Frites de patate douce **6.50**
Deep fried sweet potatoes

Salade verte ***Green salad*** **6.50**

Légumes du moment **6.50**
Seasonal vegetables

Desserts

Riz au lait aux fruits ***Fruit rice pudding*** **9**
Condiment citron vert, riz au lait vanillé et fruits confits.
Lime condiment, vanilla rice pudding, and candied fruits.

Café gourmand ***Coffee with sweet bites*** **9.90**
Coffee served with a selection of small desserts.

Tartelette mirabelles ***Mirabelle plum tartlet*** **12**
Tartelette, confiture de quetsche, flan aux mirabelles.
Tartlet, damson plum jam, mirabelle plum custard filling.

Sphère au chocolat ***Chocolate sphere*** **13**
Brownie pécan, sphère chocolat et mousse aux 2 chocolats.
Pecan brownie, chocolate sphere, and two-chocolate mousse.

DRINKS

Boissons *Drinks*

Fraiches *Cold drinks*

Sirop ***Syrup*** 3dl (grenadine, menthe, citron, cassis) *(grenadine, mint, lemon, blackcurrant)*	4
Diabolo ***Lemonade with syrup*** 3dl	4
Valser Plate *Still* 5dl	4.5
Valser Gazeuse *Sparkling* 5dl	4.5
Coca-Cola 3,3dl	5.5
Coca-Cola zéro 3,3dl	5.5
Fanta 3,3dl	5.5
Thé froid Citron 3,3dl	5.5
Thé froid 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, Expresso *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*

	0,4dl
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

Bières *Beers*

Pressions

	2,5dl	*4dl*	*5dl*
Blonde Cardinal	6	6,50	8
Servettienne	6,50	8	9
Monaco	6,50	8	9
Grimbergen Blanche	7	8.50	10

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