

LE MENU DU MARCHÉ

34.-

ENTRÉES:

SALADE COLESLAW MAISON

Mix céleri, carottes, moutarde et mayonnaise

OEUF MOLLET FLORENTINE

Oeuf cuit mollet avec épinards et petit sabayon gratiné

FILET DE HARENG ET POMME DE TERRE

Mariné à l'huile et pomme vapeur en rondelle

PLATS:

GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURES

Gigot d'agneau cuit basse température 7h, jus d'agneau et haricots verts frais

SAUMON CONFIT ET SAUCE VIERGE

Confit dans l'huile d'olive, thym, romarin et laurier, mousseline de panais

TAGLIATELLE FRAÎCHE AU PESTO

Cuite minute avec pesto basilic et parmesan frais

LE MENU DU MARCHÉ

34.-

ENTRÉES:

TARTE AUX POIREAUX

Ou

GRAVLAX DE SAUMON AUX SAVEURS D'ASIE

Ou

OEUF PARFAIT, CRUMBLE DE PARMESAN

PLATS:

OSSO-BUCO À LA MILANAISE, PAPPARDELLE

À L'HUILE D'OLIVE ET PARMESAN

Ou

FILET DE SÉBASTE ET SAUCE CHIEN

ACCOMPAGNÉ DE RIZ PILAF

Ou

ÉMINCÉ DE VEAU À LA ZURICHOISE

ROSTIES DE POMME DE TERRE

MENU FIXE

34.-

ENTRÉES

SALADE DE CRUDITÉES

Fraîche et croquante, assaisonnée d'une vinaigrette balsamique et miel.

LES ENTRÉE DU MARCHÉ

Choix également parmi les entrée du menu du marché.
Demandez conseil!

PLATS

FILETS DE PERCHE

Cuits façon meunière, délicats et savoureux, légèrement dorés à la poêle.

SMASH BURGER

Steak de boucher "smashed", tranche de cheddar, oignons de Roscoff, salade iceberg émincée, pickles de jalapeños maison et notre sauce secrète.

SCHNITZEL

Une escalope de dinde fine, panée accompagné d'une sauce tartare et quartier de citron jaune.

NOUVEAUX HORAIRES

A PARTIR DU 19.01.2025

DE 16H À 1H

OUVERT LES



DIMANCHES

7/7

COTTON
PUB
GENÈVE