

Café Restaurant du Parc des Bastions

1882

ENTRÉES

Cannellonis de thon et caviar d'aubergines aux épices, siphon de houmous	19.- / 32.-
Accras de tourteaux, sauce tartare au gingembre, coulis de coriandre	21.-
Pâté en croûte de volaille, pickles, ail confit	24.-
Gaspacho de tomates, saveur d'abricot, espuma de cardamome noir	16.-
La véritable salade César, volaille basse température croûtons, tomates confites et pancetta rôtie	18.- / 32.-

PLATS

Tartare de bœuf à la moutarde violette, noisettes torréfiées, sésame, siphon de parmesan et nid de pommes de terre	32.-
Burger gourmand de bœuf, oignons confits, pancetta, sauce barbecue	32.-
Pavé de truite, pesto de courgettes	29.-
Gnocchis estragon et citron confit	24.-
Tagliolini fraîches aux tomates de saison	22.-
Poulpe grillé, gremolata et caponata	30.-

DESSERTS

Sablé breton, siphon de crèmeux citron, meringue française	12.-
Riz au lait à la vanille, caramel onctueux, noisettes torréfiées	12.-
Comme une cassata - pistache, chocolat et oranges confites	12.-
Le pêche-praliné	13.-
Soufflé glacé au limoncello	10.-

Provenance des viandes : • Bœuf : Suisse • Volaille : Suisse – France
Provenance des poissons : • Afrique - Norvège

N'hésitez pas à demander nos suggestions pour enfants

Veuillez nous communiquer toutes allergies et/ou intolérances alimentaires
Prix en Francs Suisses - T.V.A 7,7 % incluses

Café Restaurant du Parc des Bastions

1882

CARTE DES VINS

VINS BLANCS

75cl

2019 - Chasselas, Domaine de la Devinière, Genève	33
2017 - Aligoté de Peissy, Domaine Les Perrières, Genève	42
2015 - Chardonnay, Domaine Dugerdil, Genève	48
2018 - Fendant, Sélection Excelsus, Renaud et Jean-Claude Favre, Valais	45
2015 - Iconique Viognier, Domaine le Grand Clos, Genève	47
2017 - Chablis Village, William Fevre, Bourgogne	64

VINS ROSES

75cl

2019 - Rosé de Gamay, Domaine de la Devinière, Genève	33
2018 - Rosé Pinot Noir, Jean Michel Novel, Domaine le Grand Clos, Genève	53
2019 - Château Minuty Or, Provence	75
2019 - Pimayon rosé, Château Saint-Jean Les Durance, Côte de Provence, Provence	44

CHAMPAGNES

75cl

Champagne Moët & Chandon Brut	96
Champagne Dom Pérignon Brut - 2009	390
Champagne Dom Pérignon Rosé Brut - 2005	590
Champagne Louis Roederer Cristal	450
Champagne Ruinart Blanc de Blanc	190

VINS ROUGES

75cl

2015 - Iconique Merlot, Jean Michel Novel, Domaine le Grand Clos, Genève	58
2017 - Pinot Noir, Domaine de la Devinière, Genève	39
2018 - Gamay, Domaine de la Devinière, Genève	33
2018 - Gamaret, Domaine Les Perrières, Genève	44
2019 - Bombonera, , Sélection Excelsus, Renaud et Jean Claude Favre, Valais	49

2000 - Château Sociando Mallet, Haut-Médoc	170
2016 - Château Gaillard, Saint-Emilion Grand Crus	69
2016 - Château de Lugey, Graves	49
2002 - Château Lynch Bages, Pauillac	250
2003 - Château La Mission Haut-Brion, Pessac-Leognan	430
2009 - Château Cos d'Estournel, Pessac-Leognan	520

2012 - Bolgheri Sassicaia, Tenuta San Guido, Castagneto Carducci	280
--	-----

2009 - Château Lynch Bages, Pauillac	690
2010 - Château Giscours, Margaux	450

150cl