

la Suite  
restaurant

# LA CARTE



# À LA CARTE

## Entrées et salades

**Toast de chèvre frais**   **22.00**

mariné aux herbes, compotée de légumes d'été (entrée ou plat) **29.00**


**Salade niçoise**   **19.00**

mesclun, tomates, radis, thon, œufs, cèleri, olives, oignons (entrée ou plat) **24.00**

**Salade iceberg césar** **14.00**

poulet ou saumon fumé  (entrée ou plat) **19.00**

**Gravelax de Truite du Jura** **23.00**

crème acidulée, wasabi frais 

**Salade mesclun**  **10.00**

aux légumes croquants (entrée)

## Snacks

**Pita de poulet « souvlaki »**  **26.00**

pita Bio GRTA sans gluten, blanc de poulet, tomates, concombre, oignons rouges, aubergines, feta, accompagné de frites (entrée)

**Bagel de truite du Jura**   **24.00**

marinée en gravelax, bagel Bio GRTA sans gluten, avocat, salade, tomates, truite crème yaourt acidulée, oignons rouges, accompagné de mesclun et frites (entrée)

Peut contenir des traces de :



Poisson



Lait



Oeufs



Moutarde



Gluten



Noix



# RESTAURANT LA SUITE

## Plats principaux

### Poisson

Poisson selon arrivage 🐟 36.00

belle pièce et garniture du jour  
(160grs)

### Viande

Faux-filet grillé 42.00

jus maison et garniture du jour  
(180 grs)

### Pâte fraîche

Garganelli « Maison » 🌾🍷 39.00

à la truffe d'été, crème parmesan

## Desserts

Assiette de fromages 🍷🍷 16.00  
affinés et fruits secs

Moelleux au chocolat "Maison" 13.00  
glace vanille 🍷🌾🍷

Tartelette myrtilles "Maison" 13.00  
à la crème d'amande 🍷🌾🍷🍷

Salade de fruits frais "Maison" 12.00

Coupe de glaces composées 13.00  
3 boules, sauce au choix et crème  
chantilly 🍷🍷

Compote du jour "Maison" 7.00



# BOISSONS

## Boissons sans alcool

Henniez bleu et verte 50cl	5,50.-
San Pellegrino 50cl	6,00.-
Coca Cola / Coca Cola zéro 33cl	5,50.-
Schweppes 20cl	6,00.-
Limonade 33cl	5,50.-
Kombucha	7,00.-
Jus Spur (plusieurs saveurs disponibles)	8,00.-
Ramseier 33cl	6,50.-
Nestea Lemon ou Pêche 33cl	6,00.-

Sirop 30cl	3,50.-
Diabolo 30cl	4,50.-
Verre de lait 30cl	3,50.-

## BOISSONS CHAUDES

Café	5,00.-
Renversé	5,30.-
Capuccino	6,00.-
Chocolat	6,00.-
Thé (English breakfast, Earl Grey, Darjeeling Vert, Vert Menthe)	5,00.-
Infusions (Camomille, Verveine, Tilleul, Pure, Peppermint)	5,00.-

## Boissons avec alcool

APÉRITIFS	%vol.	4cl
Porto rouge ou blanc	20%	8,50.-
Martini rouge ou blanc	15%	8,50.-
Ricard	45%	8,50.-
Campari	23%	8,50.-
Apérol Spritz	15%	14,00.-
Suze	20%	8,50.-
Vodka	40%	12,50.-
Whisky Ballantine's	40%	12,50.-
Kir royal	12%	15,50.-
Kir	12,5%	8,00.-

## BIÈRES

Sonnwendlig sans alcool, 33cl	6,50.-
Heineken 33cl	6,50.-
Bière Calvinus Blonde 33cl	8,20.-
Bière Calvinus Blanche 33cl	8,20.-
Panaché 30cl	7,00.-
Monaco 30cl	7,50.-

## DIGESTIFS

	%vol.	4cl
Limoncello	30%	10,00.-
Grand marnier	40%	10,00.-
Grappa	42%	12,00.-
Eau de vie d'Abricot	43%	12,00.-
Williamine	43%	12,00.-
Amaretto Disaronno	28%	12,00.-
Armagnac	45%	21,00.-
Cognac	40%	21,00.-

## Carte des vins

### LES BLANCS

	1dl	75cl
Peissy Fruité, Domaine 3 étoiles, AOC Genève	7,00.-	49,00.-
Chasselas, Domaine 3 étoiles, AOC Genève	6,50.-	47,00.-
Chardonnay, Domaine 3 étoiles, AOC Genève	7,50.-	50,00.-

### LES ROSÉS

Gamay, Domaine 3 étoiles, AOC Genève	6,50.-	47,00.-
Côte du Rhone, 1er Pas, AOC	6,50.-	47,00.-

### LES ROUGES

Gamay, Domaine 3 étoiles, AOC Genève	6,50.-	47,00.-
Pinot noir, Domaine 3 étoiles, AOC Genève	7,50.-	53,00.-
Amprô assemblage, Domaine 3 étoiles, AOC Genève	8,50.-	57,00.-

### LES PÉTILLANTS

Prosecco, Santorsola, D.O.C (Italie)	9,50.-	60,00.-
Champagne (sélection la Suite) brut AOC France	15,50.-	90,00.-