





Carte des boissons

LES APÉRITIFS

Pastis 5l	2cL	4.50
Suze	4cL	5.50
Martini Bianco o Rosso	4cL	6.-
Campari	4cL	6.-
Cynar	4cL	6.-
Kir	10cL	6.-
Kir royal	10cL	11.-



LES BIÈRES

Helvetic blonde pression	30cL	5.-
Feldschlösschen sans alcool bouteille	33cL	5.-

LES BOISSONS FRAICHES

Alpinesse (Lemon ou Tonic)	20cL	3.50
Limonade	20cL	3.50
Jus de fruits (Orange, Pomme, Ananas)	20cL	3.50
Sanbitter Rosso	10cL	4.-
Coca Cola	33cL	5.-
Coca Cola Zéro	33cL	5.-
Fusetea (Citron ou pêche)	33cL	5.-
Arkina plate	50cL/1L	5.-/7.-
Arkina gazeuse	50cL/1L	5.-/7.-

Supplément sirop 1.-





Carte des boissons

LES SPIRITUEUX

Whisky Jack Daniel's	4cL	10.50
Whisky Chivas 12 ans	4cL	12.-
Rhum Diplomatico	4cL	12.50
Gin Mare Mediterranean	4cL	12.50
Vodka Belvédère	4cL	12.-



LES DIGESTIFS

Amaretto Disaronno	4cL	8.50
Bailey's	4cL	8.50
Limoncello	4cL	8.50
Grappa amarone	4cL	9.-
Calvados	4cL	9.-

LES EAUX DE VIE

Damassine	2cL	7.-
Abricot	2cL	7.-
Framboise	2cL	7.-
Vielle prune	2cL	7.-
Poire	2cL	7.-



LES BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto	3.50
Thé, Infusion	3.50
Chocolat chaud	4.-
Cappuccino	4.50



Les vins

LES EFFERVESCENTS

	1dL	75 cL
Prosecco DOC	6.-	35.-
Champagne Fouquet's brut	10.-	70.-



LES VINS BLANCS

	1dL	5dL	75 cL
Chasselas de Genève - Domaine des Alouettes - Genève AOC	5.-	22.-	
Viognier Privilège - Cave Berthaudin - La Côte AOC	7.-		40.-
Johannisberg - Dumoulin Frères - Valais AOC	7.-		42.-
Petite Arvine - Frédéric Dumoulin - Valais AOC	8.-	38.-	
 Mâcon Milly-Lamartine - Domaine Carrette - Mâcon Milly-Lamartine AOP	9.50		60.-
Lions de Suduiraut - Château Suduiraut - Sauternes AOP	9.50		60.-
 Pouilly-Fumé - Domaine des Mariniers - Pouilly-Fumé AOP			69.-





Les vins

LES VINS ROSÉS

	1dL	5dL	75 cL
Œil de Perdrix - La cave de Genève - Genève AOC	5.-	23.-	
Coteaux du Pont du Gard - Domaine Chabrier & Fils - Coteaux du Pont du Gard IGP	7.-		39.-
 Château Saint Baillon - Château Saint Baillon - Côtes de Provence AOP	7.-		41



LES VINS ROUGES



	1dL	5dL	75 cL
Pinot noir de Genève - Domaine des alouettes - Genève AOC	5.-	22.-	
Château Lafont Fourcat - Château Lafont Fourcat - Bordeaux AOP			35.-
Rudiae primitivo - Vigneti Reale - Salento IGT	7.-		39.-
 Origines - Domaine Bertrand-Bergé - Fitou AOP	8.-	36.-	
Humagne Rouge Cave de Grandinaz - Dumoulin Frères - Valais AOC	8.50	40.-	
 Tre - Casa Brancaia - Toscana IGT	8.50		49.-
Bourgogne La Chapelle Notre Dame - Domaine Nudant - Bourgogne AOP			60.-
Château Larmande Grand cru classé - Château Larmande - Saint Emilion AOP			89.-
 Monolith Pinot noir - Weingut Obrecht - Grisons AOC			159.-



À la carte

Entrées



Salade mêlée

10.-



Salade de tomates et burratina

Vin conseillé: Petite Arvine

11.-

Carpaccio de Bresaola

Vin conseillé: Macon Milly-Lamartine

14.-

Les plats

Filets de sandre frits, sauce tartare accompagnés de frites

Vin conseillé: Viognier Privilège

17.-

Salade du 12

Salade verte, tomates cerises, nuggets de poulet, onions rings, parmesan, oignons rouges

19.-



Tartare de boeuf coupé au couteau accompagné de frites, toasts et beurre

Vin conseillé: Rudiae Primitivo

23.-



Roastbeef accompagné de frites et de la sauce du chef

Vin conseillé: Tre

24.-

Filet d'omble chevalier accompagné de légumes, riz sauvage et citron

Vin conseillé: Petite Arvine

24.-



Tartare de boeuf à l'italienne accompagné de frites et de pain grillé

Boeuf, jambon cru, parmesan, pignons de pain

29.-



Entrecôte de boeuf parisienne (250g), accompagnée de frites

Vin conseillé: Origines

37.-



Les Desserts

Parfait glacé caramel beurre salé

9.-

Parfait glacé menthe citron

9.-

Café gourmand

11.-

Les Glaces

**Glaces et sorbet: vanille, caramel, chocolat,
café, citron**

1 boule 3.5.-

2 boules 6.-

3 boules 8.5.-

Supplément chantilly

1.-

Bon appétit !



Végétarien

Inclus dans le forfait La Gourmande et Casino + Hôtel

Viandes/poissons provenance Suisse, Italie, Russie, Australie, Uruguay, Argentine

Merci de nous prévenir dès votre arrivée de vos allergies.

Allergènes: gluten, lupin, soja, fruits à coque, poisson, mollusques, crustacés, lait oeufs, arachides, moutarde, sulfites, céleri. Détails par plat disponible sur demande.



De mardi à jeudi

11h30 - 14h00 18h30 - 21h30

Vendredi et samedi

11h30 - 14h00 18h30 - 23h00

Réservations au 032.436.10.80 ou sur The Fork

Donnez-nous votre avis !



Nous vous accueillons également pour vos
anniversaires, mariages, ou toutes autres
manifestations.

Notre plaquette est disponible sur demande par mail à :
marketing-courrendlin@groupebarriere.com