

# La sélection de vins



## LA CÔTE

**Chasselas Les Fancous 2020**  
**F. Debluë**  
DL : 6.10 BTL : 41

**Pinot Gris Les Frères Dutruy 2020**  
DL : 7.50 BTL : 51

**Pinot Noir Domaine Des Biolles 2020**  
**J.P. Debluë**  
DL : 6 BTL : 40

**Magnus Corpus 2020**  
**Artisans vignerons d'Yvorne**  
*Assemblage Gamaret, Garanoir, Galotta, Cabernet, Diolinoir*  
DL : 7.80 BTL (70cl) : 53

**Les Romaines Assemblage 2019**  
*Assemblage Gamaret, Garanoir, Gamay, Pinot Noir*  
DL : 7.90 BTL : 53

**Chardonnay Privilège 2021**  
**La Côte AOC - Les Frères Dutruy**  
DL : 8 BTL : 58



## LA VIE EN ROSÉ

**Rosé Gamay Les Frères Dutruy 2020**  
*Belle robe saumonée pâle, ce rosé offre des arômes de fruits rouges (groseille) et de fruits noirs (cerise, griotte). En bouche, ce vin est très fruité et léger*  
DL : 6 BTL : 40

**Château Minuty Prestige 2020**  
*Vin avec un parfait équilibre entre fraîcheur, structure et minéralité. Avec ses notes florales et d'agrumes, ce vin vous enchantera par sa délicatesse en bouche*  
DL : 7.60 BTL : 52

**Équinoxe Rosé Magnum 2021**  
*Vin à la robe de nuance rose pêche. Sur des notes de pêche de vigne et d'agrumes, il fait preuve d'une belle amplitude en bouche et d'une fin de bouche assez longue*  
92

**Oeil-de-Perdrix de Peissy 2021**  
*De couleur rose ambré, avec des arômes de framboise et de cerise, ce vin est doté d'une belle finesse et structure en bouche*  
DL : 7.60 BTL : 52

**Rosé de Pinot Noir "Le Rosat" Les Charmes 2021**  
*Nous aimons sa couleur tendre et ses arômes de griotte et de petits fruits. Un vrai vin rosé à base de Pinot noir, vinifié en macération courte*  
DL : 8.40 BTL : 58

# Les desserts

**Le tiramisu aux fruits de saison M**

12

**L'entremet mangue passion et son coulis**

14

**VLG La soupe de fraises à la menthe M**

10

**Le brownie chocolat et pékans caramélisées M**

12

**Le café gourmand aux 5 douceurs**

14

**VLG La salade de fruits frais de saison M**

9

**G La coupe melba au fil de nos envies**

13

**La tarte maison aux fruits de saison**

12

**G La coupe Danemark**

13

**G La boule de glace ou sorbet**

3.70

**VLG Le sorbet arrosé**

*Valaisan, Colonel, Williamine, Vaudois, Neuchâtelois*  
16

**Supplément chantilly**

2



Photo non contractuelle

# EVERNESS

restaurant & bar

**Bien caché au-delà des cartes postales, par-delà le décor des aventures d'Heidi, à mille lieux des coffres-forts, il existe un pays appelé la Suisse.**

**Un lieu où vivent de vraies personnes. Et ce pays jouit d'une incroyable diversité d'idées, de cultures et de terroirs.**

**Au restaurant EVERNESS, c'est cette Suisse là que nous voulons vous faire découvrir. Une suisse différente, gourmande, locale et de saison. Une Suisse éloignée des clichés et toujours, toujours surprenante.**



# Les fraîcheurs de l'été



**VLG** La salade composée de saison Everness **M**

Entrée : 11 - Plat : 19

**G** L'aubergine confite au miso  
crème acidulée au safran et grenade

Entrée : 15 - Plat : 26

**G** La salade de tomates multicolore  
burrata et émulsion de pesto

Entrée : 17 - Plat : 30

**LG** La véritable salade niçoise **M**

Entrée : 16 - Plat : 28

**G** La fraîcheur de pastèque et féta **M**

Entrée : 13 - Plat : 22

**LG** La salade de poulpe aux légumes  
du soleil et paprika fumé

Entrée : 18 - Plat : 32

**L** Le tartare de saumon au jus de lime

17

**G** Le ceviche de daurade, coriandre et grenade

18

**G** Le risotto aux fleurs de courgette

14

**G** Le carpaccio de boeuf, roquette et parmesan

19

**M** Le tartare de boeuf

16

**VLG** Le gaspacho de tomates **M**

13

**Le coup de coeur de l'été**

**(Assiette dégustation)**

Pommes frites\* ..... 32

## LES PLANCHETTES DU TERROIR

Planche de charcuterie et fromage ..... 25

Assiette de fromages de nos alpages ..... 16

Planche de viande séchée ..... 26

Assiette de viande séchée ..... 16

Planche de jambon de pays ..... 24

# Les poissons et les viandes

## POISSONS

**L** Le tartare de saumon au jus de lime **M**

Pommes frites\*

32

**G** Le ceviche de daurade à la coriandre et grenade

Pommes frites\*

34

**G** Les filets de perche du Léman de notre pêcheur  
à Rolle, façon meunière ou beurre blanc

Pommes frites\*

46

**Le pavé de loup de ligne rôti en écailles  
au fenouil et aromates de notre jardin**

Timbale de riz

42

**Le Fish & Chips\***

Pommes frites\*, salade

28

**Le poisson grillé du jour M**

et sa garniture

36

## VIANDES

**GL** Le carpaccio de boeuf, roquette et parmesan

Pommes frites\*

36

**G** Le filet de bœuf à la plancha  
beurre café de Paris

Pommes de terre grenaille à la fleur de thym,  
légumes d'été

48

**G** La milanaise de poulet "comme un wrap" **M**

salade de pêche, melon et fenouil

38

**G** Les ribs de porc façon Everness **M**

Pommes frites\*, légumes d'été

34

**Le burger Everness**

Boeuf : 28 Végétarien : 27

**L** Le tartare de boeuf

Pommes frites\*, salade

36

# Les pâtes

**L** Les penne nature

22

Les penne burrata et pesto

26

**L** Les penne sauce tomate

24

Le risotto aux fleurs de courgette

26

## MENU EVERNESS

COMPOSEZ VOTRE MENU EVERNESS EN CHOISISSANT LES PLATS MARQUÉS D'UN **M**

Menu entier (Entrée + Plat + Dessert) : CHF 55.- Entrée + Plat ou Plat + Dessert : CHF 45.-

## LE PETIT GASTRONOME

Penne sauce tomate ..... 10

Burger maison, pommes frites\* ..... 12

Aiguillettes de poulet, pommes frites\* ..... 12

Filets de perche, pommes frites\* ..... 14

Fish & Chips\* ..... 12

## MENU DU JOUR

Entrée + Plat + Dessert ..... 39

Entrée + Plat ou Plat + Dessert ..... 29

Plat seul ..... 22

Formule servie du lundi au vendredi, uniquement le midi

## MENU FILETS DE PERCHE

Salade mêlée + Filets de perche du Léman

et ses pommes frites\* + salade de fruits ..... 55

### ORIGINE VIANDE

Boeuf : Suisse  
Porc : Suisse, France  
Volaille : Suisse

Toutes nos viandes proviennent de  
la boucherie Terrailon à Genève

### ORIGINE POISSON

Perche : Suisse (Lac Léman)  
Cabillaud : Europe  
Loup : Atlantique Europe  
Dorade : France  
Saumon : Suisse

**V** = végétarien

**L** = sans lactose

**G** = sans gluten

Pâtes élaborées par la maison  
Granaio Molisano à Bojano (Italie)



Tous nos plats  
sont faits maison

À l'exception  
de ceux signalés  
par un astérisque

Prix en francs suisses, taxes et service inclus