



LES ROSÉS

10°5 La Folie Safranier

Rosé Méditerranée 75 cl.

DL. 7.50 | BTL. 49.–

Rosé Gamaret de Peissy AOC

Domaine Les Perrières 75 cl.

DL. 6.90 | BTL. 46.–

Rosé de Pinot Noir Bio Suisse

Certifié Les Frères Dutruy 75 cl.

DL. 6.90 | BTL. 46.–



LES BLANCS

Chasselas Grand Cru

Domaine Desbiolles J.P Deblüe 75 cl.

DL. 6.10 | BTL. 41.–

Viognier Genève AOC

Domaine les Perrières 75 cl.

DL. 8.50 | BTL. 59.–

Chardonnay Peissy Genève AOC

Domaine les Perrières 75 cl.

DL. 7.– | BTL. 49.–



LES ROUGES

Pinot Noir

Domaine Desbiolles J.P Deblüe 75 cl.

DL. 6.50 | BTL. 45.–

Les Romaines Assemblage Bio certifié Suisse

(Gamaret, Garanoir, Gamay, Pinot Noir)

Les Frères Dutruy 75 cl.

DL. 7.90 | BTL. 54.–

APÉRO!

COCKTAIL

AVEC ALCOOL

Spritz | 12.–

Abricotine Mojito | 16.–

Abricot Morand, sirop d'abricot Morand,

citron vert, Ginger Ale et menthe fraîche

Everness Piscine | 16.–

Mousseux, liqueur de framboise Morand

Swiss Daiquiri | 16.–

Rhum Banquero blanc, jus de citron,

jus de mangue et sucre de canne



COCKTAIL

SANS ALCOOL

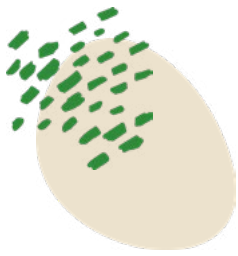
Virgin Spritz | 8.–

Virgin Pina Colada | 12.–

Paradise | 12.–

Jus de goyave, jus de mangue





Les entrées

Vorspeisen

- L/G

Melon de Cavaillon et Jambon de Parme,
coulis de Porto

Cavaillon-Melone mit Parmaschinken, Portwein-Coulis

17.–

M
- L/G/V/V+

Salade de mesclun

Mesclun-Salat

13.–

M
- L/G/V/V+

Assiette de légumes crus et cuits, huile au basilic,
(en plat avec pommes frites fraîches)

Teller mit rohem und gekochtem Gemüse, Basilikumöl,
(Gericht mit Frische Pommes frites)

16.– | 29.– (en plat)

M



- G/V/V+

Fraîcheur de pastèque, feta, oignons rouges, basilic

Frische Wassermelone, Feta rote Zwiebeln, Basilikum

14.–

M
- G/V/V+

Tomates tricolores, Mozzarella di Bufala,
huile d'olive et basilic

Dreifarben-Tomaten, Mozzarella di Bufala, Olivenöl und Basilikum

16.–

M
- L/V/V+

Gaspacho Andalou maison et sa garniture,
sorbet aux poivrons et piment d'Espelette

Hausgemachte andalusische Gazpacho und Garnitur,
Sorbet aus Paprika und Piment d'Espelette

16.–

M
- G/V

Crevettes de mangrove,
façon cocktail aux agrumes et avocat

Mangrovengarnelen im Cocktail mit Zitrusfrüchten und Avocado

18.–

M
- L/G/V

Tataki de thon, Wasabi, graines de sésame,
sauce Hoshin, salade de concombres et Wakamé
(en plat avec riz sauté aux légumes)

Thunfisch-Tataki, Wasabi, Sesamkörner, Hoshin-Sauce, Gurkensalat
und Wakame (Gericht mit Gebratener Reis mit Gemüse)

18.– | 28.– (en plat)

M

PLANCHE DÉCOUVERTE

Miam



Assortiment de plusieurs entrées pour deux personnes

Sortiment aus verschiedenen Vorspeisen Entdeckungstafel für zwei Personen
44.– (2 personnes)



- L/G/V

Carpaccio de poulpe, huile d'olive, citron,
poivron rouge et herbes fraîches

Oktopussalat Salat, Olivenöl, Zitrone, rote Paprika und frische Kräuter

21.–

M
- Carpaccio de bœuf
(en plat avec pommes frites fraîches)

Rinder-Carpaccio (Gericht mit Frische Pommes frites)

17.– | 32.– (en plat)

M
- L/G/V

Carpaccio de saumon, vinaigrette lime,
zestes de combawa

Lachs-Carpaccio mit Limetten-Vinaigrette und Combawa-Schale

21.–

M



Les pâtes et risotto

Pasta und Risotto

- L/V

Linguines aux gambas et légumes verts

Linguine, grünes Gemüse, Gambas

26.– (en plat)

M
- L/V/V+

Linguines aux légumes d'été et Basilic

Linguine mit Sommergemüse und Basilikum

18.– (en plat)

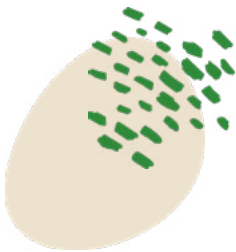
M
- L/V

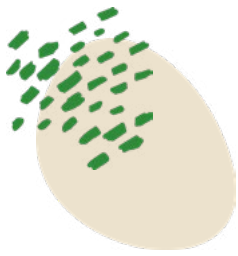
Risotto aux gambas et légumes d'été

Risotto mit Gambas und Sommergemüse

28.– (en plat)

M





Les poissons et viandes

Fisch und Fleisch



Miam



V **Filets de perches du Lac Léman, beurre citronné, pommes frites fraîches et tian de légumes**
Genfersee-Eglifilets, Zitronenbutter, Frische Pommes frites, Gemüse
48.–

L/G/V **Blancs de calamars à la plancha, sauce aux herbes, pommes Parmentier, coriandre, piment d'Espelette** **M**
„Blancs de Calamars (Tintenfischweiss) à la plancha“, Pommes Parmentier, Koriander, Piment d'Espelette
34.–

L/G/V **Poisson du jour selon arrivage, riz sauté aux légumes**
Fisch des Tages je nach Ankunft, Gebratener Reis mit Gemüse
42.–

L/G **Coquelet grillé IP Suisse de Perly, sauce diable, pommes Parmentier, coriandre, piment d'Espelette, tian de légumes** **M**
Gegrilltes Hähnchen, Pommes Parmentier, Koriander, Piment d'Espelette, Gemüse
36.–

L/G **Faux-filet de bœuf, sauce Beurre Maître d'Hôtel, pommes Parmentier, coriandre, piment d'Espelette, tian de légumes**
Rindsfilet, Pommes Parmentier, Koriander, Piment d'Espelette, Gemüse
46.–

L/G **Ribs de porc fermier, sauce barbecue, pommes Parmentier, coriandre, piment d'Espelette, tian de légumes** **M**
Schweinekoteletts, Pommes Parmentier, Koriander, Piment d'Espelette, Gemüse
36.–

L/G **Double cheese burger, pommes frites fraîches** **M**
Double Cheese Burger, Frische Pommes frites
26.–

L/G **Tartare de bœuf, pommes frites fraîches** **M**
Rindertartar, Frische Pommes frites
37.–

L/G/V/V+ **Burger végétarien (steak boulgour, légumes), pommes frites fraîches, salade de mesclun** **M**
Der vegetarische Burger (Bulgursteak, Gemüse), Frische Pommes frites, Mesclun-Salat
26.–

G **Vitello tonnato, pommes frites fraîches**
Vitello tonnato, Frische Pommes frites
39.–



MENU EVERNESS

COMPOSEZ VOTRE MENU PARMi LES PLATS MARQUÉS D'UN **M**.

Menu entier
Entrée + Plat + Dessert
62.–

Entrée + Plat
ou
Plat + Dessert
50.–

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.



PROVENANCE

Bœuf, Veau, Volaille: Suisse
Œuf: Suisse
Perche, Fera: Lac Léman / Dorade: Europe

Tous nos prix s'exprime en CHF (TVA 7.7 %) et le service est inclus.

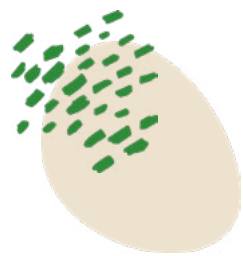
Les prises de commandes se font de 11h à 14h et de 19h à 22h.

V = Végétarien / V+ = Végétalien
L = sans Lactose / G = sans Gluten



LE PETIT GASTRONOME

Linguines au beurre ou sauce tomate maison 12.–
Burger de bœuf junior, pommes frites maison 16.–
Aiguillettes de poulet croustillantes, pommes frites maison 14.–
Fish and Chips junior, sauce tartare 14.–
Filets de perches du Lac, beurre citronné, pommes frites maison 24.–



Les desserts

Desserts



G

Assiette de fromages de pays

Käseteller aus der Region

14.-

M

Vacherin glacé et double crème de la Gruyère, Vanille-Framboise

Gefrorener Vacherin mit Meringue aus La Gruyère, Vanille-Himbeere

15.-

M

Mille-feuille à la crème légère et fruits rouges, sorbet fraise

Mille-feuille mit leichter Sahne und roten Früchten, Erdbeersorbet

15.-

M

Chou praliné façon Paris-Brest

Praliné Windbeutel nach Art von Paris-Brest

14.-

M



Abricots rôtis au thym et miel, crumble au thym, crème fouettée

Gebratene Aprikose mit Thymian und Honig, Thymian-Streusel, Schlagsahne

14.-

M

L/G/V/V+

Pêche Melba | Melba-Pfirsiche

15.-

G

Café gourmand | Le café gourmand

15.-

M

Coupe alcoolisée | Eisbecher mit Alkohol

16.-

G/V/V+

Boule de glace ou sorbet (supp. chantilly 2.-)

Fraise, framboise, vanille, chocolat, pistache de Sicile, citron de Sicile, mangue, fruits de la passion, poire, abricot, mangue, carotte-orange-gingembre, caramel beurre salé, panna, amarena (cerise), café, stracciatella, noir de coco

Eiskugel oder Sorbet (Aufpreis Schlagsahne 2.00)

Erdbeere, Himbeere, Vanille, Schokolade, sizilianische Pistazie, sizilianische Zitrone, Mango, Passionsfrucht, Birne, Aprikose, Mango, Karotte-Orangensaft-Ingwer, Karamell mit gesalzener Butter, Panna, Amarena (Kirsche), Kaffee, Stracciatella, Kokosnuss

4.-

M

ESPACE WELLNESS

AU 4^E ÉTAGE



MASSAGES

SOINS DU VISAGE

SOIN DU CORPS

ÉPILATIONS

POSE DE VERNIS

SAUNA

HAMMAM

FONTAINE DE GLACE

BAINS FINLANDAIS

DOUCHE DE PLUIE