

Le restaurant La Récolte vous souhaite la bienvenue et vous présente sa carte estivale.




Notre restaurant bénéficie du label **“Ambassadeur du Terroir Genevois”** et vous offre à ce titre, la garantie de qualité et de proximité de produits issus du terroir de notre région.

Les plats typiques du terroir sont signalés par le logo des ambassadeurs.

Demandez aussi notre carte des vins sur laquelle figure une large sélection de vins du terroir.

entrées

	Terrine de féra et d'omble chevalier, asperges vertes	19.-
	Salade de homard et asperges, huile de truffe blanche	29.-
	Terrine de foie gras et sa crème brûlée à la cacahuète, compote de coing	27.-
	Ravioles de carpaccio de bœuf au parmesan, salade roquette et crème de balsamique	24.-/ 36.-
	Salade Caesar aux crevettes	18.-/ 27.-
v	Buffet de salades et d'antipasti	17.-

potages



	Soupe de poissons du lac au cumin et écrevisses	15.-
v	Gaspacho de tomates roties, glace au basilic	13.-

TVA 7,6% et service inclus

pâtes & légumes

- v Gnocchi de pomme de terre, crème de trévisse et gruyère affiné 25.-
- v Risotto aux fèves et légumes d'été 24.-
- v Wok de légumes croquants au curry vert et lait de coco, riz basmati 19.-
- v Agnolotti aux épinards et ricotta, crème de basilic 26.-

poissons

-  Filets de perches frais du lac Léman, sauce meunière 45.-
-  Filet de féra rôti sur peau, beurre blanc aux agrumes et Chasselas de Genève 36.-
- Médallions de lotte rôtis aux herbes, jus aux fruits de la passion 42.-
- Brochette du pêcheur, sauce vierge 35.-

*Nos poissons entiers, selon l'arrivage du jour, avec trio de saveurs
Prix au 100 gr*

Loup Corse d'élevage pour 1 ou 2 personnes
rôti sur fenouil et aromates, parfumé à l'huile d'olive




Daurade Royale pour 1 ou 2 personnes,
rôtie sur fenouil et aromates, parfumée à l'huile d'olive

Sole de France "Petit Bateau" grillée ou meunière

*Nos poissons du buffet sont servis avec un panaché de légumes selon la récolte
et du riz, des pommes nature, du gratin ou des frites*

TVA 7,6% et service inclus

viandes

 Caille farcie du bassin lémanique, jus au Pinot Noir	36.-
 Longeole grillée, crème de gruyère, pomme de terre en chemise	29.-
 Côtelettes d'agneau de Vessy grillées, caviar d'aubergines et pommes de terre rissolées	48.-
Emincé de veau à la zurichoise, rösti	42.-
Magret de canard au poivre de Séchouan, riz sauvage et légumes de saison	36.-
Poulet tandoori, raïta et naan	29.-
Entrecôte de bœuf, sauce et garnitures au choix	220 gr 41.-
(le délai d'attente peut varier en fonction de la cuisson désirée)	450 gr 80.-

Sauce aux choix: café de Paris, bordelaise, béarnaise, poivre, champignons

Nos viandes de boeuf sont servies avec une poêlée de légumes selon la récolte et du riz, des pommes vapeur, du gratin ou des frites

 = Ambassadeur du Terroir Genevois

v = Végétarien

Toutes nos viandes proviennent de Suisse, excepté le canard, de France.

TVA 7,6% et service inclus