

## Carte de Automne/Hiver

### Pour les végétariens

Risotto à la courge et roquefort avec noix de Pécan	25,50
Risotto aux Saint-Jacques et betterave parfumé l'aneth	26,50
Croustillant de chèvre chaud en salade, sauce au miel genevois	23,50
Sautés de champignons frais, oignons et pousse de haricots avec poire (Grta) au roquefort gratinée et amandes caramélisées	23,50

### Pour les végétans

Pois-chiche au gingembre, menthe, coriandre et garam massala sauce au lait de coco, légumes et riz aromatisé aux graines de sésames et wakame avec une salade mêlée et sa sauce végan	25,50
---	-------

### Pour les carnivores

Steak de bœuf (Ch 180g), sauce beurre «Café Recyclables» (crème, miel, moutarde et estragon) avec patates douces frites	31,50
Souris d'agneau (Ch) aux amandes en baisse cuisson dans son jus corsé avec polenta crémeuse au fromage	34,50

### Le Poisson

Tartare de saumon (160gr) mariné au citron vert et ciboulette servi avec riz au sésame, wakame et crudités et salade (Grta)	29,50
---	-------

**Les vendredis poisson frais du fournisseur de Plan les Ouates**

### Desserts maison avec et sans gluten

Riz au lait de coco et fleurs d'oranger (végan)	6,50
Tarte aux pommes (Grta) à la crème de noisettes	6,50
Cake au pavot (sans gluten)	6,50
Fondant au chocolat et noisettes (sans gluten et sans sucre)	6,50
Dessert du jour avec sucre du boulot (à demander)	6,50

**Vin doux du domaine du Crest pour vos desserts**

**Nos fournisseurs**  
**viandes de la boucherie d'Onex**  
**bœuf (suisse) et souris d'agneau (CH)**  
**poisson de la poissonnerie Novamedipesca (Plan-les-Ouates)**  
**majoritairement de France**  
**légumes et fruits (union maraîchère de Perly GE)**

**À TABLE!**

**MANGEONS LOCAL ET DURABLE**  
**DU 25 SEPTEMBRE AU 22 OCTOBRE 2023 À GENÈVE**