

Winter Garden

MENU

FONDUES

Fondue moitié-moitié Vacherin & Gruyère AOP affinés de la fromagerie Hauteville	26.-
Fondue moitié-moitié à la tomate, pommes de terre grenaille Vacherin & Gruyère AOP	28.-
Fondue moitié-moitié à la truffe noire Vacherin & Gruyère AOP	39.-
Fondue moitié-moitié au champagne Vacherin & Gruyère AOP / Champagne Deutz	34.-

Prix par personne, pour minimum 2 personnes. Nos fondues sont accompagnées de pain, oignons gelots et cornichons.

ACCOMPAGNEMENTS

Planchette de viande séchée des Grisons	14.-
Planchette de charcuterie (viande séchée des Grisons, lard, jambon cru, saucisson du Valais)	17.-
Salade verte	5.-
Pommes de terre	6.-

DESSERTS

Double crème de Gruyère, meringue	9.-
Café gourmand	9.-
Salade d'ananas Victoria, infusion de kaffir	11.-

Provenance de nos produits

Charcuterie Suisse

Les prix incluent le service et la TVA 7.7%

Winter Garden

MENU

VINS

Blanc

	btl	verre
Chasselas, Clos de Roussillon, AOC La Côte	50.-	8.-
Empreinte Blanche, Novelle, AOC Genève	72.-	10.-
Petite Arvine, Maison Gilliard, AOC Valais	79.-	11.-
Infini Blanc, Cave de Genève, AOC Genève	105.-	

Rouge

Pinot Noir « Belles Filles », Cave de Genève, AOC Genève	55.-	9.-
Humagne Rouge, Domaine de Varone	76.-	11.-
Infini Rouge, Cave de Genève, AOC Genève	105.-	

Champagne

Champagne Deutz Brut	122.-	18.-
Champagne Deutz Rosé	134.-	

GOÛT D'HIVER

Vin chaud		8.-
Eastwest coffee		8.-
Williamine, abricot ou prune, expresso, crème Chantilly, chocolat		

SHOTS

Shot East (Saké)		6.-
Shot West (moitié/moitié Williamine)		8.-

Les prix incluent le service et la TVA 7.7%