

**Entrées
Starters**

Saumon bio d'Irlande fumé au thym citron par nos soins, gaufre de pomme de terre et crème aigrette
Thyme & citrus smoked Irish organic salmon 25.-

Terrine de Foie gras et magret de canard séché, marmelade de clémentine, pain de campagne
Homemade foie gras & dried duck breast terrine, tangerine marmelade, farmhouse bread 29.-

Velouté de poireaux et pommes de terre GRTA, râpé de truffe noire Melanosporum
Geneva leeks & potatoes cream, Melanosporum truffle shavings 28.-

**Poissons
Fish**

Dos de cabillaud rôti, choucroute aux coquillages
Cod fillet, shellfish choucroute 36.-

Pavé de bar de ligne des côtes bretonnes, fricassée de cardons de Plainpalais, beurre blanc safrané
Britanny line caught seabass, Plainpalais cardons fricasée & safran butter 50.-

**Viandes
Meats**

Volaille de la Ferme du Nant d'Avril (suprême doré au sautoir et la cuisse confite en Parmentier)
légumes d'hiver GRTA, jus parfumé à la sauge
Nant d'Avril farm chicken supreme & chicken leg parmantier, winter local vegetables & sage jus 38.-

Poêlée de rognons de veau à la moutarde grain noir GRTA, tagliatelles fraîches et pleurotes de Cartigny
Pan-fried Geneva veal kidneys, black mustard, homemade tagliatelle and Cartigny Pleurotes mushrooms 36.-

**Desserts maison par Aurélien Houillon, Chef Pâtissier
Homemade desserts by Aurélien Houillon, Pastry Chef**

Cheesecake exotique
Exotic cheesecake 14.-

Millefeuilles aux marrons
Chestnuts millefeuilles 14.-

Café ou thé
gourmand du Parc
The Parc gourmet coffee 18.-

Tarte tatin, glace vanille
Tatin tarte, vanilla ice cream 14.-

Grill & Plancha

Poisson sauvage du jour à la plancha
Pan seared Fish of the day 55.-

Filet de bœuf de nos alpages grillé
Grilled local beef fillet 52.-

SAUCE AU CHOIX

Vierge de légumes
croquants à l'huile d'olive
*Mediterranean style vegetables &
extra virgin olive oil sauce*

Sauce béarnaise
Bernaise sauce

Jus de bœuf corsé
Beef jus

GARNITURE AU CHOIX

Gratin de pomme de terre
au Gruyère vieux
Aged Gruyere potatoes gratin

Légumes GRTA à la vapeur
Steamed local vegetables

Fricassée de cardon de
Plainpalais et champignons
*Plainpalais cardons and mushrooms
fricasée*

Supplément truffe noire Melanosporum 3 grammes 15.-
Black Melanosporum truffle supplement for 3 grams 15.-

**Plats signatures du Chef
Chef's Signature dishes**

Œuf de poule bio de la ferme Stalder à Vandœuvres, comme une meurette au lard fumé
Slowcooked red wine organic egg of Vandœuvres Stalder farm, with bacon 22.-

.....

Carré d'agneau de la ferme du plateau de Vessy rôti à la fleur de thym en cocotte,
légumes d'hiver GRTA, pomme Rattes confites
Thyme flavored rack of lamb from Vessy farm, cooked in casserole, winter local vegetables, Ratte confit potatoes

52.- pour 1 personne 99.- pour 2 personnes

.....

Le mi-cuit au chocolat Valrhona, cœur coulant,
crème glacée au caramel et flocon de sel de Maldon (sans gluten)
Valrhona chocolate fondant, caramel cream and Maldon salt (gluten free) 15.-

**Végétaliens sans gluten
Vegan & gluten free**

Tofu bio de Genève grillé à l'huile de sésame, quinoa rouge aux légumes d'hiver GRTA
Sesame oil grilled Geneva organic Tofu, red quinoa and local winter vegetables 20.-/28.-

Tagliatelle de riz, bolognaise de légumes au curry thaï et coriandre fraîche
Rice tagliatelle, thaï curry vegetables sauce & fresh coriander 20.-/28.-

Patrimoine de la ville de Genève, cette maison de Maître du XVIII siècle, reconvertie en hôtel 4 étoiles, vous offre un cadre exceptionnel dans un écrin de sérénité à la vue imprenable sur le lac Léman.

Cette bâtisse historique est composée de 5 chambres, 2 Suites et de quatre salons de réception et conférence.

L'établissement peut être également réservé en exclusivité.

Dating back from the XVIII century, and a Geneva landmark, the Restaurant Hotel du Parc des Eaux -Vives is also a 4 star hotel, offering 5 guest rooms, 2 Suites, and 4 conference rooms for up to 250 guests.

Upon request, it can be privatize for exclusive events.

www.parcdeeauxvives.ch

info@p-e-v.ch

022 849 75 75

*L'éveil des sens, l'authenticité et le plaisir de partager
sont les lignes de conduite que je me fixe au gré des cartes et des saisons.*

*Cuisiner est une passion et je souhaite la partager avec vous,
tout comme je partage mon amour des beaux produits
avec mes producteurs locaux labellisés Genève Région Terre Avenir (GRTA).*

Julien Schillaci
Chef de Cuisine Exécutif

La Brasserie du Parc des Eaux-Vives est officiellement labélisée
GRTA - Genève Région Terre Avenir - depuis décembre 2016



**NOS FOURNISSEURS DU TERROIR GENEVOIS
OUR GENEVA LOCAL PRODUCERS**

Œufs, huiles, lentilles ____ Ferme Stalder, Vandoeuvres

Volaille ____ Ferme du Nant d'Avril, Satigny

Agneau ____ Ferme du plateau de Vessy

Miel ____ Stéphanie Vuadens, Genève

Maraîchers ____ Les Jardins de Trajets, Troinex

Poissons du lac, dont les fameuse Perches ____ Pascale Dennis, Genève