







Les Entrées

- | | | | |
|---|---|---------------|--------------|
|  | <i>Salade verte du maraîcher,
pignons de pin.</i> | | 8.- |
|  | <i>Salade Niçoise,
thon mi- cuit.</i> | $\frac{1}{2}$ | 12.-
24.- |
|  | <i>Emincé de bœuf Thaï,
légumes croquants brisures de cacahuètes.</i> | | 25.- |
|  | <i>Salade de papaye verte et mangue,
croustillants de crevettes.</i> | $\frac{1}{2}$ | 14.-
28.- |
| | <i>Salade césar du chef.</i> | | 23.- |

Merci de déposer votre carte de membre sur la table.






Les Poissons

*Fish & Chips, sauce tartare,
frites et salade.* 28.-

 *Poêlée de gambas à la provençale,
fenouil confit et riz sauvage.* 37.-

 *Filet de daurade sauce vierge,
asperges vertes et tomates séchées.* 35.-

La pêche de Bernard Cerruti, pêcheur à Genève.

 *Filets de perches du Léman,
beurre citronné, salade verte et frites*

120g. 34.-

200g. 49.-




Végétarien

 *Risotto onctueux au citron,
dentelle de parmesan*



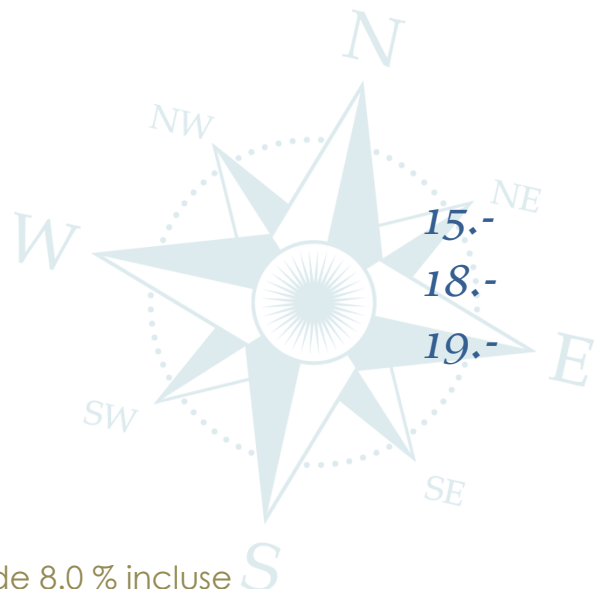


Les viandes

<i>Le traditionnel burger, pommes frites</i>		26.-
	<i>supp. fromage</i>	1.-
	<i>supp. bacon</i>	2.-
 <i>Emincé de volaille jus à la sauge risotto onctueux au citron</i>		38.-
<i>Tartare de bœuf</i>	100g.	22.-
<i>pain grillé et pommes frites</i>	200g.	37.-
 <i>Entrecôte de bœuf</i>	200g.	38.-
<i>sauce café de Paris, pommes frites</i>	300g.	42.-
 <i>Côtelettes d'agneau rôties, ratatouille provençale jus au thym</i>		41.-

Pâtes



Sauce tomate
Carbonara
Champignons



Provenance des viandes et de la volaille :
Volaille, bœuf, veau : Suisse




Juniors

<i>Steak haché, pommes frites</i>		16.-
 <i>Suprême de volaille rôti, légumes</i>		19.-
<i>Nuggets de poisson, pommes frites</i>		21.-
 <i>Filets de perches du Léman beurre citronné, pommes frites</i>	100g.	28.-

A partager

<i>Ardoise Valaisanne</i>	1/2	16.- 22.-
<i>Ardoise de viande séchée</i>	1/2	15.- 21.-

Desserts

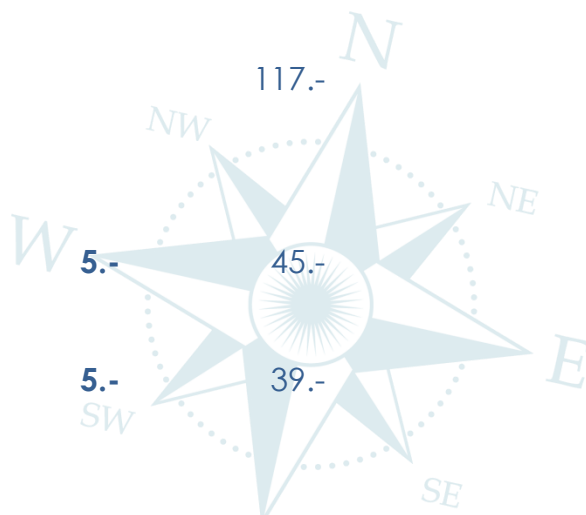
<i>L'ardoise de nos desserts du jour (la pièce)</i>		12.-
 <i>Coupe de fruits rouges, sorbet citron</i>		15.-





VINS BLANCS

	Mil.	1dl.	7.5dl.
-Suisse, Genève			
Chasselas	2014	4.80.-	32.-
Domaine de Champvigny, Famille Meister, Satigny			
Chardonnay « du Club »	2016	6.-	41.-
Domaine les Perrières, Peissy			
Aligoté	2015		39.-
Domaine les Curiades			
-Suisse, Vaud			
Yvorne l'Ouille	2015		58.-
-France, Bourgogne			
Chablis 1 ^{er} Cru	2014		59.-
Les vaillons, Dom. Vocoret&fils			
-France, Vallée de la Loire			
Sancerre	2015		68.-
Domaine Vacheron			
-France, Bordeaux			
Grand Bateau	2016	5.6.-	41.-
Château Carbonnieux	2014		89.-
Graves, Pessac-Léognan			
-France, Vallée du Rhône			
Château neuf du pape	2015		78.-
Roger Sabon			
-France, Bourgogne			
Meursault 1 ^{er} cru	2013		117.-
Les charmes, Dom. Vincent Bouzereau			
-Italie, Toscane			
Collemassari Melacce	2015		45.-
Ritratti, DOC			
-Italie, Trentin			
Pinot Grigio	2016		39.-
Ritratti, DOC			





CHAMPAGNES

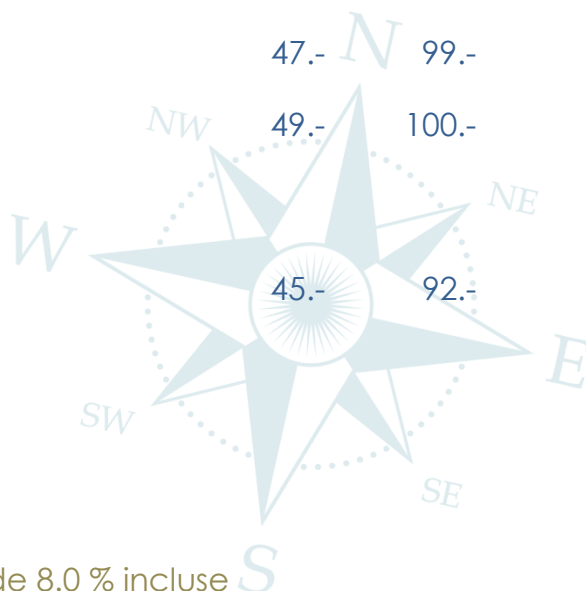
	1dl.	3.75dl.	7.5dl.	Mag.
Laurent-Perrier	15.-	54.-	95.-	190.-
Laurent-Perrier Rosé			155.-	

PROSECCO

	1dl.	3.75dl.	7.5dl.	
Prosecco Montelliana		6.-		35.-

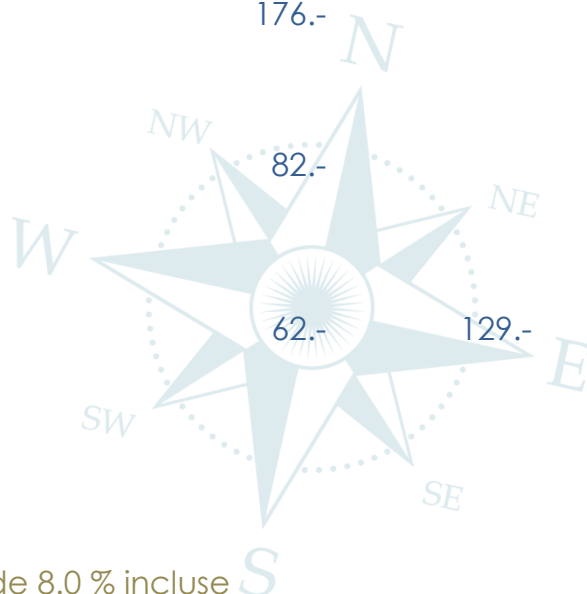
VINS ROSES

	Mil.	1dl.	3.75dl.	7.5dl	Mag.
-Suisse, Genève					
Rosé Prestige AOC Domaine les Curiades		5.60.-		39.-	
-France, Côte de Provence					
Les Lavandières Rosé de Provence		3.50.-	17.50.-		
Première de Figuière 2015 Dom. Saint-André de Figuière				47.-	99.-
Château Minuty « M » 2016 FF & F Matton, Gassin		6.-		49.-	100.-
-Espagne, Ibiza					
Ibizcus Rosé 2016 De Tierra Ibiza			5.-		92.-



VINS ROUGES


		Mil.	1dl.	5DL.	7.5dl.	Mag.
-Suisse, Genève						
Gamay	2013		4.80	24.-	32.-	
Domaine de Champvigny Famille Meister, Satigny						
Pinot Noir « du Club »	2015		5.60	28.-	39.-	
AOC, Domaine les Curiades Dupraz & Fils, Lully						
Gamaret AOC Genève	2015				39.-	
Domaine les Perrières, Peissy						
-France, Bordeaux						
Grand Bateau	2015		5.60		41.-	
Château Clarendelle	2012				48.-	
Bordeaux, inspiré par Haut-Brion						
La croix de Figeac	2012				55.-	
Saint-Emilion AOC						
Château de Lamarque	2008/2010		8.-		69.-	135.-
Haut-Médoc, Cru Bourgeois						
Château Ferrand	2012				76.-	
Grand cru classé Saint Emilion						
Sociando Mallet	2012				110.-	
Haut Médoc, Cru bourgeois supérieur						
Château Grand Puy-Ducasse	2010				125.-	
Pauillac, 5 ^{ème} Grand Cru classé						
Calon Segur	2005				240.-	
Pauillac, 5 ^{ème} Grand Cru classé						
Chateaux Margaux	2005				920.-	
1 ^{er} grand cru classé						
-France, Vallée du Rhône						
Vacqueyras	2015				45.-	
AOP Cuvée Prestige A.Bernard & fils						
Côte Rôtie	2014				176.-	
Dom Jean-Luc & Jean-Paul Jamet						
-France, Côte de Nuit						
Nuit Saint Georges	2014					
Les lièvres Louis Max						
-Italie, Toscane						
Collemassari	2012/2014		7.5.-			





SPIRITUEUX

	%	4CL.
Pastis	45°	7.80
Porto rouge/blanc	17°	7.-
Suze	23°	7.-
Martini rouge/blanc	15°	7.-
Cynar	23°	5.50
Campari	23°	7.-
Campari Orange	45°	9.-
Fernet Branca	40°	7.-
J&B	40°	12.-
Red Label	40°	12.-
Chivas	40°	14.-
Black Label	40°	14.-
Jack Daniel's	40°	14.-
Lagavulin 16 ans	40°	16.-
Rhum Bacardi	40°	14.-
Rhum supérieur	40°	19.-
Gin Gordon's	37.5°	14.-
Gin Hendrick's	37.5°	16.-
Vodka Smirnoff	37.5°	14.-
Belvedere	40°	19.-

DIGESTIFS

	%	4CL.
Fine de Cognac Hennessy	42°	12.-
Cognac Hennessy XO	40°	28.-
Calvados	42°	14.-
Armagnac	42°	16.-
Moitié-Moitié	43°	14.-
Williamine	43°	14.-
Abricotine	43°	14.-
Framboisine	43°	14.-
Grappa	40°	9.-
Liaueur Morand	40°	9.-
Limoncello	30°	9.-
Bailey's	17°	9.-
Amaretto	28°	9.-

COCKTAILS

Apérol Spritz	14.-
Signature "le SNG"	16.-
Mojito	14.-
Virgin Mojito	10.-

BOISSONS

Café, expresso	4.-
Double expresso	6.-
Renversé	5.50
Latte Macchiato	6.80
Cappuccino	5.80
Chocolat	5.-
Thé, infusion	5.-
Grog	15.-
Irish Coffee	15.-

Henniez bleue/verte	50cl.	5.50
Henniez bleue/verte	75cl.	7.50
Perrier	33cl.	4.-
Coca Cola/zéro	33cl.	5.-
Schweppes Tonic	20cl.	5.-
Sprite	33cl.	5.-
Sinalco	33cl.	5.-
Thé froid citron	33cl.	5.-
Ramseier	33cl.	5.-
Jus Granini	20cl.	4.-
Orange/abricot/pampleousse/ananas/tomate		
Orange/citron pressé	30cl.	9.-

BIERES A LA PRESSION

Petits Prix		
Sirop à l'eau	30cl.	2.-
Verre de lait froid	20cl.	2.-

Feldschösschen	Galopin	3.5
	Normale	4.5
	Canette	6.-
Grimbergen	Galopin	5.-
blonde/blanche	Normale	6.-
	Canette	8.5
Panaché/Monaco	Normale	4.5
	Canette	6.-
Bière bouteille	33cl.	7.-
Bière sans alcool	33cl.	6.-