

Salades

Salade verte du marché	9	15
Salade paysanne	19	29
<i>Mesclun, poitrine fumée, gruyère, oeuf, croûtons</i>		
Salade de crottins de chèvre tièdes au miel	19	29
<i>Mesclun, olives, crottins de fromage de chèvre sur toasts grillés</i>		

Incontournables

	½	Entier
Malakoffs	3 pièces	5 pièces
<i>Avec salade et viande séchée</i>	19	29
+ 1 pièce 6		
Penne à la thai		29
<i>Gambas rôties, poivrons, épices thaïes, crème</i>		

Charcuteries

	½	Entier
Viande séchée des Grisons	18	29
Viande séchée des Grisons & jambon cru du Valais	15	26
Plateau « Château d'If »	19	34
<i>Viande séchée des Grisons, jambon du Valais, saucisson au poivre de Gruyère, lard fumé des Grisons et gruyère AOP</i>		

Poissons

Filets de perches	120 g	160 g	200 g
Perches du lac Léman (selon arrivage)	40	50	56
Perches import (DE-PO)	30	40	46

Sauces au choix :

Château d'If (émulsion beurre citronné), Sauce tartare maison, Vierge et Crème & Chasselas

Accompagnement: Salade verte et Frites maison

Viandes Made in Suisse

	½	Plat
Roast beef froid, sauce tartare maison	22	36
<i>Frites maison et salade verte</i>		
Onglet de bœuf env 200g		
<i>Frites maison et salade verte, 1 sauce à choix</i>		
<u>Sauces au choix :</u> Chimichurri, Sauce vierge, Ponzu.	24	32

Fondues

Depuis 1984, la fondue fribourgeoise est à l'honneur au Château d'If, devenu au fil des années une véritable institution genevoise appréciée de tous !

La Vacherin AOP	29.5	Aux cornes d'abondance	36
La Moitié Moitié AOP	29.5	Aux bolets	38
À la bière	32	Aux morilles	42
À la tomate	32	Aux truffes	44
Aux échalotes	32	Truffes & Champagne	48
Au piment d'espelette	34		
Au champagne	38		

Toutes nos fondues sont servies généreusement avec cornichons oignons, pomme de terre et pain. N'hésitez pas à demander l'option verre de Kirsh

7

Tartares

Tartare de truite gravlax & gambas 200g	34
<i>Avocat, oignon nouveau, citron vert, piment d'Espelette, huile d'olive Kalamata</i>	
Tartare de bœuf selon Jean-Paul 200g	32
<i>C'est un tartare utilisant très peu de matière grasse et privilégiant le goût de la viande</i>	
Tartare de bœuf à l'ancienne 200g	32
<i>Selon la recette d'Enrico Bedonni de 1960 : Huile d'olive, oignons, ail, ketchup, moutarde, anchois écrasés, câpres, cornichons, sauce Worcestershire, Tabasco, une tombée de Cognac</i>	
Accompagnement: Salade verte, toasts et frites maison	

Coin des bambins

Nuggets croustillants maison & frites maison	19
Penne Napoli sauce tomate	16
Perche import pour les enfants & frites maison	24
Steak haché & frites maison	19