

Entrées

Tataki de Thon	100g	14
Gyozas aux crevettes, 1 sauce au choix	6 pièces	18
Chèvre frais mariné en salade verte	1 pièces	12
Minis Malakoffs en salade verte	5 pièces	14
Croquetas de Viande séchée en salade verte	4 pièces	14
Tempuras de légumes	2 pièces	13
Brochettes de Poulet Panko, 1 sauce au choix	2 pièces	12

Sauces au choix : Chimichurri, Blanche serré, Pesto, Sauce vierge, Ponzu, Cacahuète asiatique, Soja pimentée

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>		

Buddha Bowls *

Composé de légumineuse et céréales, cette association offre une protéine végétale complète, équivalente à une protéine animale.

Inspiration Italienne	27
<i>Orge, sarrasin, tomates cerises, courgettes rôties, chou rouge</i>	
Inspiration Japonaise	27
<i>Riz Basmati, lentilles, aubergines laquées fondantes, chou braisé, chou rouge</i>	
Inspiration Levantine - Méditerranée orientale	27
<i>Pois chiches, boulgour, patate douce, oignons caramélisés, concombre, chou rouge</i>	

Sauces au choix :

Chimichurri, Blanche serré, Pesto, Sauce vierge, Ponzu, Cacahuète asiatique, Soja pimentée

*Le Buddha bowl est un repas végétarien, servi dans un bol individuel et composé de petites portions de plusieurs aliments, servis froids. Ces aliments peuvent inclure des céréales complètes, des protéines végétales et des légumes. Les portions ne sont pas mélangées dans l'assiette ni dans le bol, mais disposées avec soin.

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

Tataki de Thon 160g MSC			30
<i>Grenailles persillées et légumes du moments</i>			
Poisson Selon arrivage et sauce du moment			29
<i>Grenailles persillées et légumes du moments</i>			

Viandes Made in Suisse

	1/2	Plat
Roast beef froid, sauce tartare maison	22	36
<i>Frites maison et salade verte</i>		
Club sandwich japonais "Sando made in Château d'If"		19
<i>Pickels</i>		
Coquelet mariné et grillé au citron et poivre , façon crapaudine	env 125g 24	env 250g 32
<i>Grenailles persillées et légumes du moment, 1 sauce à choix</i>		
Onglet de bœuf env 200g		34
<i>Grenailles persillées et légumes du moment, 2 sauces à choix</i>		
Carré de Côte de bœuf désossé env 250g		49
<i>Grenailles persillées et légumes du moment, 2 sauces à choix</i>		

Aussi à L'Apéro, Taillée minute, à partager

Sauces au choix : Chimichurri, Blanche serré, Pesto, Sauce vierge, Ponzu, Cacahuète asiatique, Soja pimentée.

Supplément :

Bol de frites maison 6

Riz Basmati 6

Portion de légume 7

Sauce à choix 4

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

Incontournables

	½	Entier
Malakoffs	3 pièces	5 pièces
<i>Avec salade et viande séchée</i>		
+ 1 pièce 6	19	29
Penne à la thaï		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>		

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
		Aux morilles	42
À la bière	32	Aux truffes	44
À la tomate	32	Truffes & Champagne	48
Aux échalotes	32		
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	

Menu TRADITION

56

Plateau Château d'if

Assortiment de charcuteries traditionnelles et pickles

Fondue moitié-moitié ou vacherin 240 g

Pomme de terre, cornichon, oignon

Meringue à la crème Double de Gruyère

ou

Fraises & framboises fraîches

Menu BISTROT

49

Minis Malakoffs en salade verte

ou

Croquetas de Viande Séchée en salade verte

½ Coquelet mariné Citron et poivre , façon crapaudine 125g

Grenailles persillées, légumes du moment, 2 sauces à choix

ou

Onglet de bœuf 200g CH

+10

Grenailles persillées, légumes du moment, 2 sauces à choix

Crème brûlée maison à la vanille

ou

Fraises & framboises fraîches

ou

2 boules glaces /sorbets à choix

Sauces au choix:

Chimichurri, Blanche serré, Pesto, Sauce vierge, Ponzu, Cacahuète asiatique, Soja pimentée.

Pour toute modification possible, un supplément pourrait être rajouté

Menu DU LAC

54

Chèvre frais en salade verte
ou
Tempura de légume

Perches import 160g
ou
Perches du lac Léman 160 g
Frites maison, épinard, sauce Château d'If (beurre citronné) + 10

Crème brûlée maison à la vanille
ou
Fraises & framboises fraîches
ou
2 boules glaces /sorbets à choix

Menu ESTIVAL

59

Gyoza de crevette, une sauce à choix

Tartare de truite, gravelax & gambas 200g
ou
Tartare de bœuf selon Jean-Paul 200g
ou
Tartare de bœuf à l'ancienne 200g
Servi avec Toasts et Frites maison

Crème brûlée maison à la vanille
ou
Fraises & framboises fraîches
ou
2 boules glaces /sorbets à choix

Sauces au choix:

Chimichuri, Blanche serré, Pesto, Sauce vierge, Ponzu, Cacahuète asiatique, Soja pimenté.

Pour toute modification possible, un supplément pourrait être rajouté