

VÉSEN AZ · GENÈVE

Le Château d'If

MAISON DEPUIS 1956

— Notre Carte —



PERCHES · FONDUES · SPÉCIALITÉS SUISSE

Salades

	½	
Salade verte du marché	9	15
Salade verte avec ses Mini Malakoffs (5pièces)		16
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>		

Charcuteries

	½	
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 & Gruyère AOP</i>		

Incontournables

		Entier
Bol de Mini Malakoffs à partager (5 pièces)		12
Penne à la thaï		29
<i>Gambas rôties, poivrons, épices thaïes, crème</i>		
Délice aux champignons		34
<i>Sauté de bolets, morilles et trompettes de la mort</i>		
• à la crème • au lait de coco et curry japonais "Katsukaré" option végétalienne		
Malakoffs	3 pièces	5 pièces
<i>Avec salade et viande séchée</i>	19	29
Supplément 1 pièce (40g)	6	
La Tomme en chaleur		28
<i>Tomme vaudoise panée, Rösti grillé, tranches de magret de canard fumé, salade verte</i>		
Rösti façon bernois		28
<i>Lard fumé rôti, oignon confit, Gruyère, œuf au plat</i>		
Raclette du pays d'Enhaut - 4 mois d'affinage	Portion 8	Complète 38
<i>Servie avec pomme de terre, cornichons et oignons</i>		
Servie exclusivement le soir		

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
La Moitié Moitié AOP	29.5

Variantes avec base de Moitié Moitié AOP

À la bière	32
À la tomate	32
Aux échalotes	32
Au piment d'Espelette	34
Au champagne	38
Aux cornes d'abondance	36
Aux bolets	38
Aux morilles	42
Aux truffes	44
Truffes & champagne	48 /pers

Toutes nos fondues sont servies avec une portion de cornichons oignons, pommes de terre et pain. Toute portion supplémentaire sera facturée en supplément

Supplément: cornichons oignons, pommes de terre	4
---	---

Demandez l'option "verre de kirsh"	7
------------------------------------	---

Assiette de fromage <i>Gruyère AOP, Vacherin AOP, crottin de chèvre ou tomme vaudoise</i>	19
--	----

Tartares

Tartare de bœuf selon Jean-Paul 200g 32

Tartare préparé avec très peu de matière grasse afin de privilégier le goût de la viande.

Tartare de bœuf à l'ancienne 200g 32

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

Accompagnement: *Toasts et frites maison (La Ferme Vuagnat, Jussy)*

- Coupé dans le filet de bœuf +15

Viandes Made in Suisse

Coquelet rôti 125g CH, jus maison 29

Filet mignon de porc de Jussy 180g CH, jus maison 39

Filet de bœuf 180g CH, beurre maître d'hôtel 49

Accompagnement:

- *Légumes du moment, frites maison (La Ferme Vuagnat, Jussy) ou riz blanc*

Sauces maison:

- Sauce tartare 6
- Sauce au poivre vert 6
- Sauce aux morilles 9

Poissons

	120 g	160 g	200 g
Filets de perches du lac Léman	40	50	56

Sauces au choix maison :

- *Château d'If (émulsion beurre citronné), Tartare, Crème & Chasselas*

Accompagnement:

- *Épinard, frites maison (La Ferme Vuagnat, Jussy) ou riz blanc*

Poisson du moment 29

Garniture & sauce selon l'inspiration du Chef

Coin des bambins

Nuggets croustillants maison & frites maison 19

Penne Napoli sauce tomate 16

Steak haché & frites maison 19

Menu TRADITION

56

Plateau Château d'if

Assortiment de charcuteries traditionnelles et pickles

Fondue Moitié-moitié ou Vacherin 240g

Pommes de terre, cornichons & oignons

Meringue à la double crème de Gruyère

OU

2 boules de glaces / sorbets au choix

Menu BISTROT

64 avec Filet Mignon

74 avec Filet de Boeuf

Mini Malakoffs en salade verte

Filet mignon de porc de Jussy 180g CH

Frites maison, légumes du moment
sauce aux morilles

OU

Filet de bœuf 180g CH

Frites maison, légumes du moment
sauce aux poivres

Crème brûlée maison à la vanille

OU

2 boules de glaces / sorbets au choix

Nous nous adaptons à vos envies! Selon les modifications demandées, un supplément peut s'appliquer.

Menu DU LAC

69

Mini Malakoffs en salade verte

Perches du lac Léman 160g

Frites maison, épinard, sauce Château d'If (beurre citronné)

Crème brûlée maison à la vanille

ou

2 boules glaces / sorbets à choix

Origine de nos viandes & poissons

Boeuf : Suisse

Porc : Suisse – Jussy (GE)

Poulet : Suisse

Perches : Suisse – Lac Léman

Canard : France

Pain: Suisse

Bon Appétit !

Pour toute information concernant les allergènes, les intolérances ou l'origine de nos produits, merci de vous adresser à notre équipe.

Nous nous adaptons volontiers à vos envies, selon les modifications demandées, un supplément peut s'appliquer.