VÉSENAZ · GENÈVE

Le Château d'if

MAISON DEPUIS 1956

— Notre Carte —

Le Château d'if

PERCHES · FONDUES · SPÉCIALITÉS SUISSE

Salades

	½	
Salade verte du marché	9	15
Salade verte avec ses Mini - Malakoffs (5pièces)		16
Salade Paysanne *Mesclun, poitrine fumée, gruyère AOP, oeuf, croûtons*	19	29
Salade de crottins de chèvre tièdes au miel *Mesclun, olives, crottins de fromage de chèvre sur toasts grillés*	19	29

Charcuteries

	½	
Viande séchée des Grisons	18	29
Viande séchée des Grisons & Jambon cru du Valais	15	26
Plateau « Château d'If » *Viande séchée des Grisons, Jambon Cru du Valais,* *Saucisson au poivre de Gruyère, Lard fumé des Grisons et Gruyère AOP*	19	34

Incontournables

Bol de Mini - Malakoffs à partager (5pièces)	12
Penne à la thaï *Gambas rôties, poivrons, épices thaïes, crème*	29
Délice aux champignons *Sauté de bolets, morilles et trompettes de la mort* • *à la crème* • *au lait de coco et curry japonais "Katsukaré"* ***option végétalienne***	34

	3 pièces	5 pièces
Malakoffs *Avec salade et viande séchée*	19	29
Supplément 1 pièce 40g	+6	
La Tomme en chaleur *Tomme vaudoise panée, Rösti grillé, tranches de magret de canard fumé, salade verte*		28
Rösti façon bernois *Lard fumé rôti, oignon confit, gruyère AOP, œuf au plat*		28

	Portion	Complète
Raclette du pays d'Enhaut - 4 mois d'affinage *Servie avec pommes de terre, cornichons et oignons* (servie exclusivement le soir)	8	38

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

Pour accompagner votre fondue, nous vous servons une portion de cornichons, oignons, pommes de terre et pain.
Les portions supplémentaires sont disponibles avec supplément.

<u>Suppléments</u> :

Oeuf	2
Cornichons, oignons, pommes de terre	4
Demandez l'option "verre de Kirsch"	7

Assiette de fromage
Gruyère AOP, Vacherin AOP, crottin de chèvre ou tomme vaudoise 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

Demi - Coquelet rôti CH, jus maison — 32

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 au choix :

- 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 maison au choix :
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 et 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 & pickles

Fondue Moitié - Moitié ou Vacherin 240g

Pommes de terre, cornichons & oignons

Meringue à la double crème de Gruyère

ou

Boules de glaces / sorbets au choix

Menu **BISTROT**

64 avec Filet mignon

74 avec Filet de boeuf

Mini - Malakoffs sur 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 au poivre vert

Crème brûlée maison à la vanille

ou

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 sur salade verte

Perches du lac Léman 160g

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

Crème brûlée maison à la vanille

ou

Boules glaces / sorbets à choix

Menu **Végétarien** 56

Mini - Malakoffs sur salade verte

Délice aux champignons avec riz blanc

Sauté de bolets, morilles et trompettes de la mort

Au lait de coco et curry japonais "Katsukaré" option végétalienne

Crème brûlée maison à la vanille

ou

Boules glaces / sorbets à choix

Origine de nos produits :
Bœuf: Suisse, Porc: Suisse – Jussy (GE), Poulet: Suisse, Coquelet: Suisse (env. 350 - 400g)
Canard: France, Perches: Suisse – Lac Léman, Pain: Suisse

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

Bon Appétit !