



23

SHARE

1
8
h
0
0
-
2
2
h
3
0**Houmous****Trilogie de houmous****Fuet / Chorizo 80g****Sélection de fromages****Planchette Mixte***sélection de fromages et jambon serrano affiné***La Planche du 23***fuet, chorizo, sélection de fromages, houmous, cornichon, etc...***Pain Pita** (2 pièces)10.-
12.-
10.-
16.-
21.-

55.-
5.-**Salade de jeunes pousses et graines torréfiées**   **Chou-fleur rôti aux épices**, vierge à la grenade (350/ 400g—2p) **Burratina de Genève**(125g) & **pesto**, foccacia maison, green zebra, roquette **Œuf GRTA croustillant**, crème d'ail confit et lard croustillant du valais **Ceviche de thon leche de tigre**, patates douces fondantes **Spätzlis à la ricotta et épinard**, cerneaux de noix **Dos de cabillaud au lait de coco**, jeunes épinards et carottes fanes  **Poulpe à la plancha**, écrasé de pomme de terre vapeur et aïoli maison  **Emincé de volaille rôti et cèpes des Alpes**, jus de viande maison **Onglet de boeuf et sa béarnaise maison**, oignon confit et salade **Côte de bœuf Suisse maturée 5 semaines** *env 1kg - 2-3 personnes - 30 min) - servie avec Béarnaise maison*11.-
12.-
23.-
16.-
20.- / 32.-
26.-
24.-
28.-
29.-
28.-
13,5.-/100gS
I
D
E
S

7.-
8.-
8.-
5.-**Pilaf de boulgour et menthe****"Potatoes" rôties** à l'ail et au romarin.**Spätzlis au beurre****Supplément Béarnaise maison**D
E
S
E
R
T
S**Nuage de Pop-Corn et moelleux au chocolat** 12.-**Banoffee banane**, caramel beurre salé, crème vanille 12.-**Pavlova aux fruits de saison** 12.-**Café "gourmand"** 13.-**Le 23 "gourmand"** *Servi avec un Espresso Martini* 23.-**Sélection de fromages** 16.-

MENU SIP & SAVOUR

4 boissons — 5 plats — 2p

SIP**SAVOUR****Peruvian Mule**

Entrées

Viognier

1er plat

Syrah / Grenache

2ème plat

Toasted Pop-corn

Dessert

Trilogie de Houmous

&

Ceviche de thon**Dos de Cabillaud**

& pilaf de boulgour

Onglet Béarnaise

& potatoes rôties

Nuage de pop-corn**CHF42.- / pers.****CHF49.- / pers**V
I
N
S

A
U

V
E
R
E**Rouge**

Pinot noir

Agnès Paquet 2018, Bourgogne

Syrah/Grenache

Tentation Marquise 2018, Rhône

Malbec

Château du Crest, 2018, Jussy

Blanc

Chardonnay

Joseph Drouhin 2018, Bourgogne

Viognier

Château Mont-Redon 2018, Rhône

Chasselas

Stéphane Gros 2018

8.- / 52.-

8.- / 54.-

9.- / 58.-

8.- / 52.-

8.- / 52.-

8.- / 52.-



: Végétarien




: Végan



: Sans Gluten



: Sans Lactose

provenance de nos produits : volaille, bœuf – Suisse fourni par  / œuf, légumes—Suisse / chèvre frais—St Julien en Genevois / Thon – Philippines / Poulpe – Espagne / Cabillaud—Arctique

Nos plats peuvent contenir des allergènes, pour plus d'informations adressez-vous directement aux serveurs.

23 VINS

SHARE

Pinot Blanc

Domaine du Paradis – Satigny – 2018

Chasselas

Stéphane Gros – Dardagny – 2018

Aligoté

Les Frères Dutruy – La Côte A.O.C – 2018

Pinot Gris

Domaine du Centaure - Dardagny – 2018

Altesse du Coin « Roussette »

Domaine de la Mermière – Sorol – 2017

Chardonnay

Gamaret

Domaine des Bossons « Gamarêve » – 2018

Pinot noir « Iconique »

Jean Michel Novelle – Satigny – 2015

Gamay

Frères Dutruy – Vaud – 2017

Merlot

Domaine des Charmes – Peissy – 2018

Malbec

Château du Crest – Jussy – 2019

Pinot noir Clos de Pachje

Domaine Chevalier – Salquenen (VS) – 2017

Rully « Les Cailloux »

Domaine des Rois Mages – Bourgogne – 2014

Chablis « Terroir Découverte »

Patrick Piuze – Bourgogne – 2018

Ladoix « Les Gréchons » 1^{er} Cru

Domaine Chevalier – 2016/2017

Chassagne - Montrachet

Givry 1er cru « Petit Marole »

François Lumpp – Bourgogne – 2016

Nuits St Georges

Joseph Drouhin – Bourgogne – 2009

Aloxe Corton

Domaine Chevalier – Bourgogne – 2016

Vacqueyras

Domaine des Tours – E.REYNAUD – 2011

Châteauneuf du Pape

Piedlong – 2015

Châteauneuf du Pape

Les Creisses

Philippe Chesnelong – 2018

St Chinian « Les Schistes »

Clos de la Rivière – 2015

Pic Saint-Loup

Clos Puy Arnaud

Côtes de Castillon – 2010

Sirène de Giscours

Château Giscours - Margaux – 2014

Château Martet

Louis Mitjavile - Côtes de Bordeaux – 2016

62.-

L
O
I
R
E

Pouilly-fumé « la Moynerie »

Michel Redde – 2017

74.-

Sancerre

Bourgeuil « Nuits d'Ivresses »

Domaine Catherine et Pierre Breton – 2018

105.-

115.-

Valpolicella Ripasso

Domenico Fracaroli – Venetie 2016

105.-

Monsordo

Ceretto – Piémont – 2014

115.-

Sito Moresco

Langhe - GAJA – Piémont – 2017

99.-

Amarone Valpolicella

Domenico Fraccaroli – Venetie – 2012

149.-

E
S
P
A
G
N
E

Arienzo

Marquès de Riscal – Rioja – 2016

115.-

Loidana

Lune Rousse, Gamaret Amphore

Domaine des Balisiers - Satigny – 2017

62.-

M
A
G
N
U
M
S

Les Creisses

Philippe Chesnelong – Languedoc – 2018

56.-

La Sarrasine, Côte Rôtie AOC

Domaine de Bonserine – Rhône – 2014

64.-

86.-

Châteauneuf du Pape AOC

Château Mont Redon - Rhône – 2012

99.-

Plaisirs 50cl

Domaine Monplezy – Languedoc – 2011

110.-

66.-

72.-

69.-

62.-

89.-

105.-

105.-

42.-

64.-

99.-

115.-

190.-

180.-

28.-

LE BRUNCH DU VINGT-TROIS

L'assiette du 23

2 œufs au plat, toasts, jambon, légumes de saison, potatoes rôties au romarin et fromage.

Au Saumon

2 œufs au plat, gravlax de saumon, toasts, plat de boulgour cream-cheese ciboulette et légumes de saison.

Végétarien

2 œufs au plat, toasts, potatoes au romarin, cream-cheese ciboulette et légumes de saison et fromages.

Smoothie du moment Végan

Pancakes Maison 3 pièces servies avec au choix confiture ou sirop d'érable.

Houmous et pain pita

Planchettes Mixtes Sélection de fromages et jambon blanc

Burratina de Genève (125g) et pesto foccacia maison, tomates green zebra, roquettes

Brioche façon pain perdu, banane et caramel beurre salé

Toast de tomate et croûte d'olives noires

Pilaf de boulgour et menthe 7.-
Supplément jambon 3.-

"Potatoes" rôties à l'ail et au romarin. 8.-
Supplément Gravlax de Saumon 4.-

Nuage de Pop-Corn et moelleux au chocolat 12.-

Banoffee déstructuré 12.-

Banane fraîche, crème caramel beurre salé et crème fouettée vanille.

Salade de fruits du moment 11.-

Trilogie de desserts 12.-

Mini Pain au chocolat 2.-

Mini Croissant 1,50.

24.-

26.-

21.-

10.-

11.-

10.-

21.-

23.-

14.-

12.-

Expresso / Café 4.-

Expresso Macchiato 4.-

Double Espresso 5,50.-

Cappuccino 6,50.-

Cappuccino sans lactose 7,00.-

Latte Macchiato 6,50.-

Chocolat Chaud 6,00.-

Thé « New By » 6,50.-

Sencha / Jasmine Blossom / Lapsang Souchong / Ceylan /

Earl Grey / Garden Berries / Ginger Lemon

Darjeeling / Pêche et Framboise / Mangue et Fraise / Hibiscus
 et baies rouges / Pomme Strudel / Sureau et Citron.

Infusion bio du Valais 5,50.-

Réveil Matin / Cinq Menthes / Après-Raclette / Bonne Soirée

Oranges Pressées 2dl / 3dl

5,50.- / 8.-

Jus de fruits Opalines 6,50.-

Pomme, Poire-Coing, Abricot, Pomme-Framboise, Tomate

Eau plate / gazeuse 4dl 5.-

Pression Valaisanne de cave 3dl 6.-

Pression Brooklyn IPA 3dl 6.-

Pression Grimbergen Blanche 3dl 6,50.-

Mimosa 12.-

Spritz Classique 13.-

Bloody Mary 16.-

Prosecco 10.-

P
L
A
T
S

S
I
D
E
S

D
O
U
C
E
T
S

A
L
C
O
O
L
S