

WELCOME HOME

Plats à partager ou pas !

Ouvert
de 9h à 22h

Cuisine lundi au vendredi
11h45-14h30 / 18h-21h30
Cuisine samedi en non-stop
11h45-21h30



Comme à la maison...



Family & Friends

Les plats de famille que l'on sert au centre de la table, comme le chili con carne ou le poulet rôti, tout droit sorti de la rôtisserie, des desserts en petit ou grand format, vous n'en laisserez pas une miette ! Et si d'aventure, vous aviez eu les yeux plus gros que le ventre, pas de panique, tout a été pensé pour que vous puissiez encore en profiter une fois rentrés chez vous. On vous emballé tout !

#GÉNÉROSITÉ #CONVIVIALITÉ



Espace
enfants



Diffusion
d'événements
sportifs et karaoké



Parking
gratuit



Privatisation
événements



Proche
commerces



Accès aux personnes
à mobilité réduite



Prix en CHF, Service et TVA 7.7% inclus. En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.
Provenance des produits - Crevettes : Vietnam / Homard : Canada
Bar : France / Dorade : France / Saumon : Ecosse / Saucisse : Suisse
Jambon : Suisse / Poulet : zone franche (Suisse et France) / Coquelet : zone franche (Suisse et France) / Porc : Suisse / Veau : Suisse / Boeuf : zone franche (Suisse et France), Oeuf : Suisse

colis
du
cœur

partage
La cuisine d'inspiration généreuse

m3 RESTAURANTS

Nous reversons 1% du chiffre d'affaires
de nos restaurants à la Fondation
« Partage » et « Colis du Cœur ».

🌿 végétarien 🌱 végan

🍴 PETIT PARTAGE 1-2 pers.

🍴 GRAND PARTAGE 2-3 pers.

A GRIGNOTER

Curry,
aigre-doux,
tartare, cocktail,
sauce piquante,
barbecue

DIPS MAISON

Guacamole maison et nachos 🌱	10.-
Oignon rings 🌱	11.-
Ribs de maïs frit 🌱 Épi de maïs coupé en huit puis frit	9.-
Stick moelleux de mozzarella 🌱	11.-
Crevettes	12.-
Beignets de calamar	12.-
Buffalo wings de poulet	18.-
Jambon du Valais	22.-
Planche Jambon, Parmesan	22.-
Super planche mixte Mélange de fritures & ribs de maïs	40.-

SALADES

L'incontournable chicken Caesar	23.-	44.-
Romaine, bacon, poulet, parmesan, tomate confite, œuf dur, croûtons		
La paysanne	23.-	44.-
Pomme de terre, lardons, rampons, œuf poché, croûtons, vinaigrette moutarde à l'ancienne		
Le bowl du bonheur	23.-	44.-
Quinoa, soja, carotte, chou, saumon mariné aux cinq saveurs, mangue, grenade		
La salade niçoise	23.-	44.-
Mesclun, haricots verts, thon confit, œuf dur, poivrons, concombres, olives Taggiasche, oignons rouges, tomates cerises confites, croutons		
La salade du marché 🌱	8.-	15.-
Salade mêlée avec légumes du moment		

ENTREES

Avocado toast 🌱	16.-
Gaspacho de tomates, fromage frais, petits croutons 🌱	14.-
Tomates, Burrata, pesto frais au basilic, roquette 🌱	18.-
Assiettes de saumon fumé, crème à l'aneth	28.-
Boite de sardines à l'huile millésimées	19.-

PASTA

Gratin de macaronis au jambon de poulet	23.-	44.-
Pâtes, sauce et fromage au choix	21.-	40.-

PÂTES 🌱
Penne
Penne sans gluten
Spaghetti

SAUCES 🌱
Bolognaise
Napolitaine 🌱
Pesto frais 🌱
Carbonara

FROMAGES 🌱
Parmesan
Gruyère 🌱

PSST... C'EST AUSSI
À PARTAGER !

PLATS

PLATS

Curry de légumes / coco 🌱	24.-	46.-
Lasagnes Vegan 🌱	23.-	44.-
Aubergines, courgettes et poivrons grillés		
Crevettes à la basquaise	28.-	53.-
Filet de bar, caponata de légumes	32.-	58.-
Blanc de seiche à l'armoricaine	32.-	58.-
Dorade entière	1 pièce 38.-	2 pièces 72.-
Coquelet à la broche	1/2 28.-	entier 53.-
Ribs de porc caramélisé	34.-	66.-
Entrecôte beurre maître d'hôtel	250 g 42.-	500 g 80.-
Tartare de bœuf	180 g 32.-	360 g 61.-
Hachis parmentier	32.-	58.-
Chili con Carne	32.-	58.-

PETIT PARTAGE : 1 ACCOMPAGNEMENT INCLUS
GRAND PARTAGE : 2 ACCOMPAGNEMENTS INCLUS

ACCOMPAGNEMENTS

Légumes du marché 🌱 / salade verte 🌱	6.-
Frites 🌱 / Riz pilaf 🌱 / Coleslaw 🌱	6.-
Rösti 🌱 / Purée de pomme de terre	6.-
Frites de patates douce 🌱	6.-

 végétarien  végan

BURGERS SANDWICHES

Little Burger 1x75g	13.-
Little Cheese 1x75g	14.-
Little Bacon Cheeseburger 1x75g	16.-
Hamburger 2x75g	17.-
Cheeseburger 2x75g	18.-
Bacon Cheeseburger 2x75g	20.-
Beyond meat 150g 	17.-
Croque-monsieur, frites ou salade	21.-
Hot-dog, frites ou salade	21.-
Extras Bacon / Cheese	2.-
Extras Steak haché	5.-

BURGERS SERVIS AVEC
Ketchup,
pickels, oignons,
tomates, salade
et moutarde
américaine

 PETIT PARTAGE 1-2 pers.

 GRAND PARTAGE 2-3 pers.

MENU ENFANTS 16.-

1 sirop au choix + 1 plat
+ cake à volonté (voir vitrine)

Nuggets de poulet / Saumon beurre
blanc / Gratin de macaronis au jambon de poulet /
Hamburger (moutarde, pickles, oignons, salade, tomate)

SERVIS AVEC
Frites,
salade de carottes,
salade verte ou
salade de maïs

DESSERTS

1 dessert	9.-
Glaces et sorbets	3.50 la boule
Assiette de dégustation illimité pour 1 personne	15.-

PSST... C'EST AUSSI
A PARTAGER !

LE SEMAINIER

LUNDI

Poulet au curry

MARDI

Bœuf bourguignon

MERCREDI

Cordon bleu

JEUDI

Couscous poulet,
merguez et agneau

VENDREDI

Paëlla fruits de mer
et poisson

SAMEDI

Bavette, frites, sauce
bearnaise maison

 
25.- 46.-

De
12h à
14h30

LES FORMULES

P'TIT DEJ

Entre 9h - 11h

1 viennoiserie + 1 jus
+ 1 boisson chaude / froide

FORMULE
9.-

GOUTER

Entre 15h - 17h

1 dessert (voir vitrine)
+ 1 boisson chaude ou froide

FORMULE
10.-

DEJEUNER

Entre 12h - 14h

1 plat du semainier 
+ 1 pâtisserie (voir vitrine) + café

FORMULE
32.-

DINER

Entre 18h - 21h

1 cocktail maison
+ 1 plat (sauf entrecôte, dorade et veau à la
zurichoise) 
+ 1 dessert (voir vitrine)

FORMULE
42.-

* avec ou sans alcool

BOISSONS

Eau filtrée BE WTR Plate	50 cl 4.-
Sirop	25 cl 2.-
Coca-Cola	33 cl 5.-

BOISSONS FROIDES

Eau filtrée BE WTR Plate	50 cl 4.-	75 cl 6.-
Eau filtrée BE WTR Gazeuse	50 cl 4.-	75 cl 6.-
Jus Iris pomme ou abricot	25 cl 5.-	
Jus d'orange frais	25 cl 6.-	
Tonic / Ginger Beer	20 cl 5.-	
Coca Cola / Coca Cola Zero / Sprite	33 cl 5.-	
Ramseier / Thé froid citron ou pêche / Sinalco	33 cl 5.-	
Bitter San Pellegrino	10 cl 6.-	

BOISSONS CHAUDES

Ristretto / Espresso / Café	3,80
Décaféiné	3,80
Cappuccino / Renversé	4,50
Chocolat chaud / froid	5.-
Chocolat viennois	6.-
Thé Darjeeling	4,50
Thé vert jasmin	4,50
Infusion	4,50

Menthe marocaine / fruits / verveine / gingembre-citron

COCKTAILS

12 cl 

Cocktail maison (sans alcool)	8.-
Cocktail maison (avec alcool)	12.-
Aperol Spritz	12.-
Hugo	12.-
Mojito	14.-

ALCOOLS

4 cl 

VODKA

Ketel One 40 %	10.-
Grey Goose 40 %	12.-

GIN

Bombay Sapphire 40 %	10.-
Hendrick's 41 %	12.-
LVX – Gin Genevois 42 %	14.-

TEQUILA

Olmecca Blanco 38 %	9.-
Patron Silver 40 %	11.-

RHUM

Bacardi Carta Blanca 37,5 %	10.-
Bacardi 4 ans ambré 40 %	12.-
Zacapa 23 ans 40 %	16.-

COGNAC

Baron Otard VSOP 40 %	10.-
Hennessy X.O 40 %	20.-

WHISKIES

Johnnie Walker Red Label 40 %	12.-
Nikka Blended Whisky From the Barrel 51,4 %	16.-
Bulleit Bourbon 45 %	12.-
Oban Scotch 14 ans 43 %	18.-
Jack Daniels Old n°7 40 %	11.-

EAUX DE VIE / GRAPPA / LIQUEURS

Distillerie de Saconnex d'Arve	
Poire 42 % / Abricot 41 % / Framboise 42 %	12.-
Moitié Moitié de Morand 36 %	10.-
Grappa Il Moscato di Nonino 41 %	10.-
Chartreuse Verte 55 %	10.-
Jägermeister 35 %	10.-
Limoncello di Sorrento, Villa Massa 30 %	10.-
Bailey's 17 %	12.-
Get 27 21 %	10.-

APERITIFS

4 cl 

Kir vin blanc (cassis ou framboise)	7.-
Kir royal (cassis ou framboise)	15.-
Lillet blanc 17 %	8.-
Porto Taylor's Select 20 %	10.-
Martini blanc 15 %	8.-
Martini rouge 15 %	8.-
Ricard 45 %	8.-
Suze 20 %	10.-
Campari 28,5 %	10.-

VINS OUVERTS

1 dl 

BULLES

Prosecco Marsuret-Paolo Basso DOC Treviso	8.-
Deutz Brut Classic	14.-

VIN BLANC

Chasselas 2021 Damien Mermoud, Lully, GE	6.-
Aligoté 2019 Domaine des Balisiers, Satigny, GE	6.-
Mâcon-Villages 2018 Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne	7.-

VIN ROUGE

Gamay 2018 S. Dugerdil, Dardagny, GE	5.-
Puglia Primitivo IGP 2020, Luccarelli, Pouilles, IT	6.-
Pinot Noir 2016, Domaine des Balisiers, Satigny, GE	6.-

VIN ROSE

Côtes de Provence 2021 Maison Gutowski, Provence, FR	6.-
Rosé de Gamay 2021 Domaine de Beauvent, GE	5.-

BULLES

Prosecco Marsuret-Paolo Basso, DOC Treviso	50.-
Champagne Taittinger Brut Réserve	85.-
Champagne Deutz Brut Classic	85.-

VIN BLANC

Chasselas 2020 Damien Mermoud, Lully, GE	39.-
Aligoté 2019 Domaine des Balisiers, Satigny, GE	39.-
Pellegrin Blanc 2019 Domaine de Pellegrin, Satigny, GE	56.-
Assemblage Ephémère Blanc 2018 Domaine de Beauvent, Bernex, GE	75.-
Pinot Gris 2019 S. Dugerdil, Dardagny, GE	53.-
Chardonnay Barrique 2018 Domaine des Graves, Athenaz, GE	59.-
Viognier 2019 S. Gros, Dardagny, GE	78.-
Mâcon-Villages 2018 Les Héritiers du Comte Lafon, Bourgogne, FR	44.-
Sancerre La Croix du Roy 2016 L. Crochet, Loire, FR	65.-
Saint Aubin 2016 T. Morey, Bourgogne, FR	69.-
Chassagne Montrachet 2015, Paul Pillot, Bourgogne, FR	95.-
Meursault 1 ^{er} Cru Les Charmes 2015 Domaine Ballot Millot, Bourgogne, FR	150.-
Condrieu Jardin Suspensu 2017 Domaine P-J. Villa, Vallée du Rhône, FR	125.-

VIN ROUGE

Pellegrin Rouge 2019 Domaine Grand'Cour, Satigny, GE	54.-
Pinot Noir 2016 Domaine des Balisiers, Satigny, GE	45.-
Gamay 2018 S. Dugerdil, Dardagny, GE	39.-
Humagne Rouge Follaterres 2018 H. Valloton, Fully, VS	67.-
Ephémère Rouge 2020 Domaine de Beauvent, Bernex, GE	89.-
Cabernet Sauvignon 2017 S. Dugerdil, Dardagny, GE	75.-
Puglia Primitivo IGP 2020, Lucarelli, Pouilles, IT	44.-
La petite Sirène 2015 Bordeaux, FR	55.-
Pessac-Léognan 3 ^e vin 2015 Château Haut-Bally, Bordeaux, FR	75.-
Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru Aléa 2013 Domaine J-L. Trapet, Bourgogne, FR	150.-
Saint-Julien 2015 Château Talbot, Bordeaux, FR	150.-

VIN ROSE

Côtes de Provence 2021 Maison Gutowski, Provence, FR	45.-
Neuchâtel Oeil de Perdrix 2021 Château d'Auvernier, NE	48.-
Rosé de Gamay 2021 Domaine de Beauvent, GE	34.-

BIERES

BIERE BOUTEILLE

Brasserie Dr Gab's, Puidoux, VD 33 cl

Dr. Gab's Ipanema (IPA)	7.-
Dr. Gab's Pepite (Pale ale)	7.-
Dr. Gab's Tempete (Triple blonde)	7.-
Peroni sans alcool 0.0%	5.-

BIERE PRESSION

Dr. Gab's SWAF (blonde)	3 dl 5.-	5 dl 9.-	2L 28.-	3L 39.-
Dr. Gab's Houleuse (blanche)	3 dl 6.-	5 dl 10.-	2L 32.-	3L 45.-