

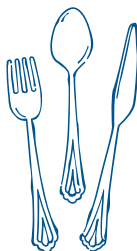
# Menu

BRASSERIE LACUSTRE

AUBERGE  
*Port-Gitana*

## À Partager

|                                                         |           |
|---------------------------------------------------------|-----------|
| <b>FRITURE DE POISSON LACUSTRE</b> .....                | <b>15</b> |
| Sauce tartare                                           |           |
| <b>SÉLECTION DE CHARCUTERIE 70gr</b> .....              |           |
| Viande séchée du Valais .....                           | <b>22</b> |
| Jambon Kintoa des Aldudes – 24 mois – Pays Basque ..... | <b>25</b> |
| Pata Negra de Sanglier des frères Alcalà .....          | <b>39</b> |
| <b>SAUMON GRAVELAX</b> .....                            | <b>23</b> |
| Maison Barthouil, beurre citronné et toasts             |           |
| <b>CAVIAR D'AUBERGINE</b> .....                         | <b>12</b> |
| Pain sarde                                              |           |
| <b>CHIPS DE POMME DE TERRE</b> .....                    | <b>8</b>  |
| Assaisonnement Gitana                                   |           |
| <b>OEUFS MAYONNAISE</b> .....                           | <b>8</b>  |
| Fines herbes – 4 demi                                   |           |
| <b>TARAMA</b> .....                                     | <b>15</b> |
| Pain au levain                                          |           |



## Pour commencer...

### OEUF EN COCOTTE | 19

Champignons sauvages et sarrasins soufflés

### VITELLO TONNATO ET COEURS D'ARTICHAUT | 31

### CRÈME DE PETIT POIS GLACÉE | 18

Ricotta genevoise et livèche

Supplément 8.- : Toast de féra fumée

### TATIN DE TOMATE DE SAISON | 19

Feuilleté à la moutarde, vinaigrette à l'ancienne et basilic

### FLEUR DE COURGETTE FARCIE | 24

Sabayon au safran, courgettes jaunes

## Nos salades

### SALADE VERTE | 10

Vinaigrette Gitana

### SALADE CÉSAR | 24 | 38

Volaille panée croustillante

### SALADE D'ÉTÉ GITANA | 18

Légumes croquants de saison, pignons de pin et vinaigrette à l'ancienne

En plat, avec Burrata Genevoise | 29

## Les Incontournables

### BURGER "not so smashed" by Pretty Patty | 34

Bœuf maturé, bacon, cheddar, échalotes confites et frites

### NOTRE BOUILLABAISSSE MER ET LAC | 49

Composition selon l'arrivage Lac et Mer, rouille et croutons

## La Saison à Gitana

### SUPRÊME DE VOLAILLE GRITA | 38

Sauce basquaise, oignons grelots et garniture au choix

### GNOCCHI PIÉMONTAIS | 29

Noisettes et champignons de saison

### STEAK DE THON ROUGE GRILLÉ (DE LIGNE) | 44

Haricots verts, olives noires, piment fumé et garniture au choix

## LES FILETS DE PERCHE

Beurre Gitana | 45

Sauce Meunière | 43

Sauce Vierge | 43

Accompagnés de frites allumettes

---

## PÊCHE DU JOUR

&

## SÉLECTION DE BELLES VIANDES

Jetez un œil à l'ardoise !

Choix de garnitures en supplément

## Les Garnitures

### FRITES ALLUMETTES | 9

### POMMES PONT NEUF | 11

Boule de Belp

### RATATOUILLE | 9

### LÉGUMES DE SAISON | 9

### PURÉE DE POMME DE TERRE | 8

### RIZ BLANC | 8

## Menu Enfants

### PERCHE MEUNIÈRE | 22

Frites et salade

### SUPRÊME DE VOLAILLE | 22

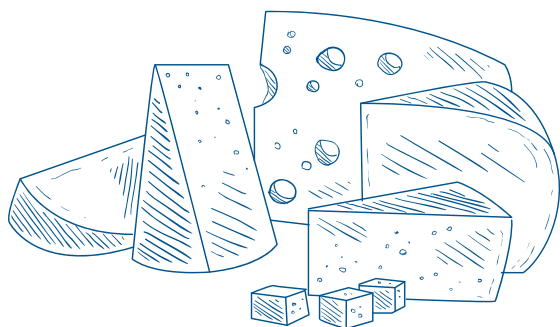
Un accompagnement au choix inclus

### RIGATONI SAUCE BOLOGNAISE | 16

avec plein de légumes GRTA

### BURGER DE BOEUF | 19

Un accompagnement au choix inclus



## Fromages Maison Genevoise Férus

SÉLECTION DE FROMAGES | 18

FROMAGE SEUL | 7

## Desserts

### CHARIOT DE DESSERTS

Expérience Gitana | 16

Meringues, double crème de Gruyère façon Gitana

Moelleux meringué "Tout Chocolat"

Sélection de desserts du moment

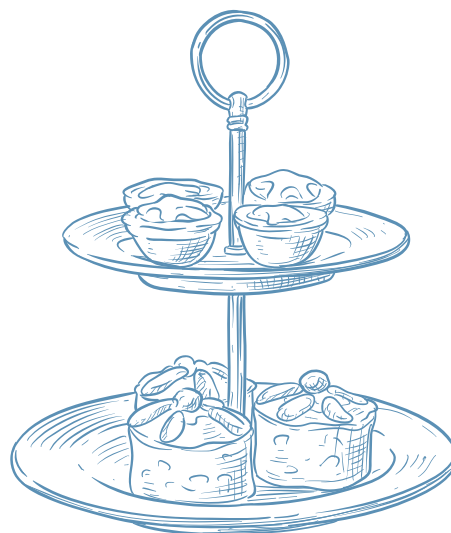
### DESSERTS À LA CARTE | 13

Baba au Rhum et crème légère vanille

Tarte aux fruits de saison

Assiette de fruits frais

Assortiment de sorbets et de glaces



## Provenance des Viandes et Poissons

### LES POISSONS:

PERCHE : Suisse  
BROCHET : Suisse  
FERA : Suisse  
SAUMON FUME : Ecosse  
LOTTE : France  
ECREVISSE : Suisse & France  
TARAMA : France  
FRITURE DE POISSON : Italie & France  
THON : France  
STEAK DE THON : France, Espagne & Suisse  
SOLE : France  
SAINT PIERRE : France

### LES VIANDES :

VOLAILLE : Suisse & France  
BOEUF : France & Suisse  
BACON : Suisse

### LES VIANDES MATURÉES :

BOEUF JERSIAIS : France  
BOEUF SWAMI : Danemark  
BOEUF YUGENA : Pologne

OEUF : Suisse

Pain artisanal labellisé GRTA (Genève Région Terre Avenir) produit par les boulangeries suisses :  
Guerrazzi, Sawerdo & l'Epi Doré.

La provenance peut varier selon la saison et les arrivages.

## Allergies

**Vous êtes unique, votre santé aussi !**

Certains de nos plats peuvent contenir des allergènes (gluten, fruits à coque, œufs, lait, etc...)  
Parlez-en à nos équipes, nous serons ravis de vous accompagner dans vos choix pour un moment gourmand en  
toute sérénité !