

# Menu

BRASSERIE LACUSTRE

AUBERGE  
*Port-Gitana*

## À Partager

**FRITURE DU LÉMAN** ..... CHF 15,00  
100 gr, Sauce tartare

**SÉLECTION DE CHARCUTERIE** ..... La petite assiette CHF 20,00  
Viande séchée du Valais  
Jambon Kintoa des Aldudes - 24 mois - Pays Basque  
Pata Negra de Sanglier des frères Alcalà  
La grande assiette CHF 30,00

**SAUMON FUMÉ** ..... CHF 23,00  
80 gr, Maison Barthouil, beurre citronné et toasts

**CAVIAR D'AUBERGINE** ..... CHF 12,00  
Pain sarde

**CHIPS DE POMME DE TERRE** ..... CHF 8,00  
Assaisonnement Gitana

**OEUFS MAYONNAISE** ..... CHF 8,00  
Fines herbes - 4 demi

**TARAMA** ..... CHF 15,00  
Pain au levain



## Pour commencer...

### OEUF EN COCOTTE | 19.-

Champignons sauvages et sarrasins soufflés

### VITELLO TONNATO ET COEURS D'ARTICHAUTS | 31.-

### CRÈME DE PETIT POIS GLACÉE | 18.-

Ricotta genevoise et livèche

Supplément 6.- : 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 et huile d'amande

## Nos salades

### SALADE VERTE | 10.-

Vinaigrette Gitana

### SALADE CÉSAR | 24.- | 38.-

### 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 mûré, bacon, cheddar, pickles, échalotes confites et frites

### NOTRE BOUILLABAISSE MER ET LAC | 49.-

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

## La Saison à Gitana

### SUPRÊME DE VOLAILLE DU NANT D'AVRIL | 34.-

Sauce basquaise, oignons grelots

### GNOCCHI PIÉMONTAIS | 29.-

Noisettes et champignons de saison

### STEAK DE THON GRILLÉ (DE LIGNE) | 38.-

Haricots verts, olives noires et piment fumé

## LES FILETS DE PERCHE

Beurre Gitana | 45.-

Sauce Meunière | 43.-

Sauce Vierge | 43.-

Accompagné de frites allumettes

---

## PÊCHE DU JOUR

&

## SÉLECTION DE BELLES VIANDES

Jetez un œil à l'ardoise !

## 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.-**

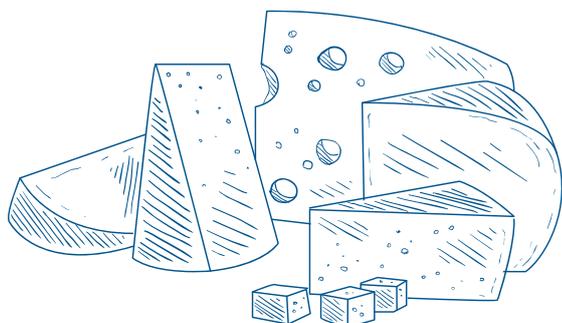
Un accompagnement au choix inclus

**RIGATONI SAUCE BOLOGNAISE | 18.-**

avec plein de légumes GRТА

**BURGER DE BOEUF | 19.-**

Un accompagnement au choix inclus



## Fromages - Maison Férus

**SÉLECTION DE FROMAGES | 18.-**

**FROMAGE SEUL | 7.-**

## Desserts

### CHARIOT DE DESSERT

Expérience Gitana 16.-

Meringues, double crème de Gruyère façon Gitana

Moelleux meringué "Tout Chocolat"

Sélection de desserts du moment

### DESSERT À LA CARTE | 13.-

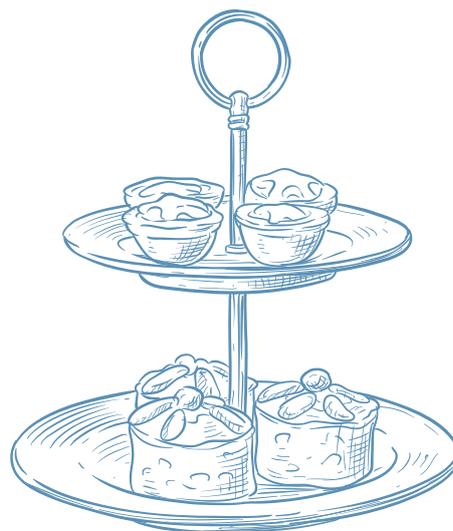
Crème Caramel

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, Suisse  
STEAK DE THON : France, Espagne

### LES POISSONS ENTIERS :

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 et 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 !