

Menu

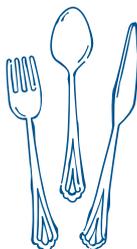
BRASSERIE LACUSTRE

AUBERGE
Port-Citana

Servi dès 19h00

À Partager

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



Pour commencer...

CARPACCIO GAMBERO ROSSO | 28
Baies fraîches, basilic et vinaigrette au balsamique blanc

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



Les Incontournables

BURGER "not so smashed" by Pretty Patty | 34
Bœuf mûré, bacon, cheddar, échalotes confites et frites

NOTRE BOUILLABAISSE MER ET LAC | 49
Composition selon l'arrivage Lac et Mer, rouille et croutons

La Saison à Gitana

SUPRÊME DE VOLAILLE GRTA | 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 Garnitures

FRITES ALLUMETTES | 9

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

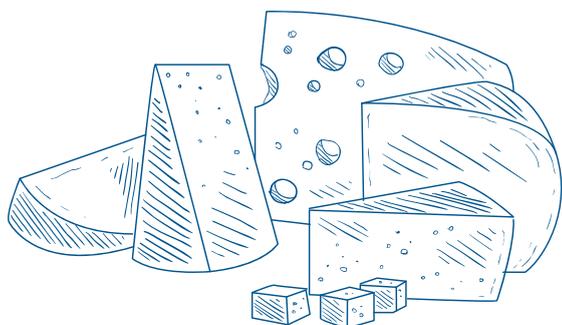
Un accompagnement au choix inclus

RIGATONI SAUCE BOLOGNAISE | 16

avec plein de légumes GRITA

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

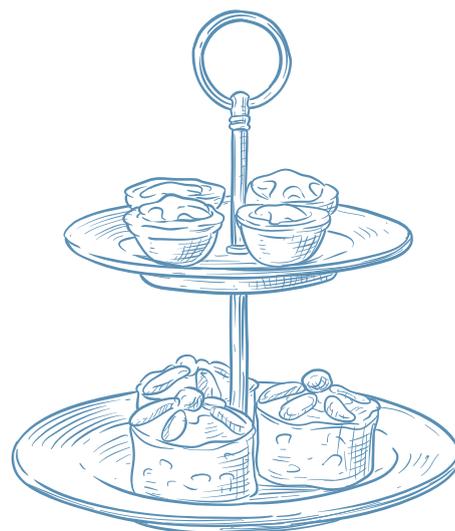
DESSERTS À LA CARTE | 13

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
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'Épi 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 !