

AUBERGE
Port-Gitana

La Carte

SOIR ET WEEK END

Menu Port-Gitana

ENTRÉE

ASPERGES BLANCHES DE PROVENCE ⁵

En croûte de Sbrinz et gribiche d'ail des ours

ou

SALADE DE PETITS POIS ET LÉGUMES PRIMEURS ⁵

Stracciatella et herbes fraîches

PLAT

SUPRÊME DE VOLAILLE GRTA ⁶

Ragoût de petits pois au beurre d'origan, lard du Valais et grenailles rôties

ou

FILETS DE PERCHE DU LÉMAN

Beurre Gitana et frites alouettes

ou

RISOTTO À L'ARTICHAUT ⁵

Citron confit et parmesan

DESSERT

LE MOELLEUX MERINGUÉ PAR "TOUT CHOCOLAT" ¹



ou

TARTE CITRON MERINGUÉE

Praliné pavot

Entrée, plat et dessert 72.-

Pour commencer

CECINA DE BOEUF ANGUS-WAGYU 70gr	28.–
Découpe minute	
ASPERGES VERTES DE PROVENCE ⁵	26.–
En croûte de Sbrinz et gribiche d'ail des ours	
SALADE DE PETITS POIS ET LÉGUMES PRIMEURS ⁵	25.–
Stracciatella et herbes fraîches	
CARBONARA DE SEICHE ⁶	28.–
Lard du Valais et parmesan	
TARTARE DE VEAU ¹	32.–
Noisette du Piémont, anguille fumée, émulsion raifort et pommes gaufrettes	
CHARCUTERIE DU LAC LÉMAN ¹	32.–
Cracker de socca et condiment citron	

La saison à Gitana

COQUELET DE BRESSE RÔTI Morilles, asperges blanches, foin et sapin	49.– pp
OMBLE CHEVALIER Asperges vertes de Provence, citron confit et sureau	45.–
ENTRECÔTE DE L'AUBERGE CUITE À LA BRAISE (300gr) Coeur de sucrine et frites allumettes	55.–
FILETS DE PERCHES DU LAC LÉMAN Beurre Gitana et frites allumettes	52.–
RISOTTO SERVI DANS SON ARTICHAUT ⁵ Citron confit et parmesan	39.–
AGNEAU DE LAIT SUISSE ⁶ Ragoût de petits pois au beurre d'origan, lard du Valais et grenailles rôties	54.–

Les accompagnements

SALADE VERTE ^{1,2,5}	10	POMMES DE TERRE GRENAILLES RÔTIES ^{1,2,5}	10
FRITES ALLUMETTES ^{1,5}	9	COCOTTE DE PETITS POIS, LARD DU VALAIS ET BEURRE D'ORIGAN ⁶	15
MORILLES ET ASPERGES GLACÉES AU JUS DE VOLAILLE CRÉMÉ ⁵	18		

Pour terminer

FROMAGE DE LA MAISON GENEVOISE FÉRUS | 18



DESSERTS À LA CARTE | 13

Meringues, double crème de Gruyère, rhubarbe, fraises et sureau

Le Moelleux meringué par "Tout Chocolat" ¹

Baba au rhum et crème légère vanille

Tarte citron meringuée et praliné pavot

Assiette de fruits frais de saison ^{1,2}

Sorbets et de glaces de la maison "La Gelosa" ¹