

AUBERGE
Port-Gitana

La Carte

MIDI

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 allumettes

ou

RAVIOLIS D'ASPERGES VERTES ⁵

Morilles 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 ² 70gr	28.–
ASPERGES VERTES DE PROVENCE ⁵ En croûte de Sbrinz et gribiche d'ail des ours	26.–
SALADE DE PETITS POIS ET LÉGUMES PRIMEURS ^{1,5} Stracciatella et herbes fraîches	25.–

La saison à Gitana

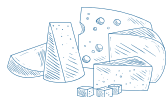
SUPRÊME DE VOLAILLE GRTA ⁶ Ragoût de petits pois au beurre d'origan, lard du Valais et grenailles rôties	44.–
LES FILETS DE PERCHE DU LÉMAN Beurre Gitana et frites allumettes	52.–
ENTRECÔTE DE L'AUBERGE CUITE À LA BRAISE 300gr Coeur de sucrine et frites allumettes	55.–
TARTARE DE BOEUF Frites allumettes et salade verte	39.–
BURGER "NOT SO SMASHED" DE PRETTY PATTY ⁶ Boeuf, bacon, cheddar, pickles, échalotes et frites allumettes	34.–

Les accompagnements

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

Pour terminer

FROMAGE DE LA MAISON GENEVOISE FÉRUS | 18



DESSERTS À LA CARTE | 13

Meringues, double crème de Gruyère, rhubarbe, fraises et sureau ¹

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