

Le Cercle du Salève



En attendant l'hiver...

À PARTAGER

Salami Entier	8,00
Assiette de fromages	16,00
Assiette de charcuterie	16,00
Assiette de viande séchée	20,00
Assiette du cercle	25,00

POUR COMMENCER

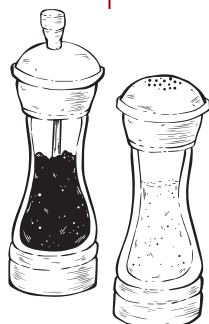
Petite salade verte	5,00
Grande salade verte	8,00
Salade mêlée	10,00
Oeuf poché façon Meurette "GRTA Leo Dupraz Sorat"	17,00
Ravioles du Dauphiné et bisque de homard	20,00
Pommes de terre à l'huile et cervelas	13,00
Gâteau de foie de volaille sauce romarin	18,00
Cassolette d'escargot à la persillade x 6	14,00
Cassolette d'escargot à la persillade x12	28,00

DU CÔTÉ DE CHEZ GILLES NOTRE BOUCHER

Suprême de volaille <i>Basse température, sauce moutarde ancienne</i>	28,00
Rumsteak de génisse <i>env.200g sauce vin Romarin</i>	35,00
Rumsteak de génisse <i>env.200g sauce Bolets</i>	39,00
Epaule d'agneau confite jus corsé	42,00
Burger maison <i>Boeuf, oignons, tomate, salade et cheddar</i>	24,00
Burger maison <i>Boeuf, oignons, tomate, salade, lard et cheddar</i>	26,00
Roastbeef <i>servi froid, sauce tartare maison</i>	29,00
Saucisse rôtie et lentilles	24,00

NOS SPÉCIALITÉS

Fondue moitié-moitié	24,00
Fondue moitié-moitié aux bolets	29,00
Linguine aux champignons et lard grillé	23,00
Linguine crème de safran et crevettes sautées	27,00
Risotto à la courge et pépins torréfiés	23,00
Risotto moitié-moitié et viande séchée	29,00
Croque-Monsieur maison et salade	19,00



Le Cercle du Salève

CAFE · BISTROT · DEPUIS 1898

prix en CHF, TVA 7,7%.

"Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part." Votre Hôte.