

# MENU

LA  
PINTE  
DU  
FLORIS



## Entrées

Soupe du chalet	14.-
Salade gourmande / Malakoff / viande séchée / légumes croquants	20/27.-
Petite/Grande ardoise de viande séchée	15/28.-
Terrine de campagne au porc de Jussy / pickles de légumes / salade	17.-
Gravlax de saumon / tarama herbacé / grenades / aneth / ciboulette	18.-

## Plats

Burger du Floris / steak haché / champignons / pickles / Appenzeller / frites fraîches	32.-
Blanquette de veau / riz au jasmin / boutons de guêtre / oignons grelots	39.-
Perches du Léman meunières / beurre citron / frites fraîches	50.-
Perches d'ailleurs / beurre citron / frites fraîches	42.-

## Les fondues

Prix par personne

Moitié-moitié	29.-	La fondue Bacchus d'Anières	48.-
A la bière des Murailles GRTA	32.-	<i>Inspirée par Bacchus, dieu du vin, notre fondue associe un vin rouge fruité d'Anières à la douceur d'un bouillon de veau maison. Un clin d'œil gourmand à nos 5 vigneron, gardiens des traditions viticoles de la commune, et une recette qui célèbre l'art de vivre local.</i>	
Tomate	33.-		
Corne d'abondance	37.-		
Morilles	42.-	Cœur de rumsteck de boeuf	
Truffe	45.-	Minimum 2 personnes - 200gr de viande par personne	
		Servie avec 3 sauces (poivres, bourguignonne et tartare)	
		Accompagnement au choix : frites fraîches, riz, purée, salade ou légumes	
		Supplément de viande - 16.-	

## Desserts

Meringues, crème double de la Gruyère	14.-
Moelleux au chocolat	14.-
Crème brûlée à la vanille de Madagascar	15.-
Café gourmand	14.-
Sorbet arrosé	15.-
Glaces et sorbets maison	4.-/boule

## Les eaux

5dl ou 7,5dl

Henniez (plate ou gazeuse)

5.- / 8.-

## Les vins d'Anières du moment

1dl

Rouge, Blanc, Rosé

9.-

## Les vins à la Bouteille - 7,5dl

### BLANC

Chasselas	Domaine Villard & Fils	2023	37.-
Sauvignon Blanc	Domaines des Ménades	2023	47.-
Convergence	Les Parcelles	2023	38.-
Kerner	Domaine de la Côte D'Or	2023	52.-
Viognier	Domaine des Champs-Lingot	2023	55.-

### ROUGE

Pinot noir	Domaine Villard & Fils	2023	45.-
Gamaret sauvage	Domaine des Champs-Lingot	2020	55.-
Gamay	Domaine de la Côte d'Or	2023	39.-
Merlot	Les Parcelles L.Villard	2022	56.-
Garanoir	Domaines des Menades	2023	51.-

### ROSE

Rosé	Domaine Villard & Fils	2023	39.-
------	------------------------	------	------

**Plus de références sur demande**

## Softs - 3,3dl

Coca Cola/Coca Cola Zéro	5.-
Limonade	6.-
Thé Noir aux agrumes	6.-
Bitter San Pellegrino (10cl)	5.-

## Bières - 3,3dl

Feldschlösschen - 0,0°	4.-
Valaisanne Lager - 4,8°	5.-

## Bulles

Coupe de Prosecco - 1dl	10.-
Coupe de Champagne - 1dl	15.-
Champagne Charpentier - 7,5dl	92.-

## Cocktails - 2,5dl

Apérol Spritz	12.-
Limoncello Spritz	12.-
Hugo Spritz	12.-
Vodka/Gin Tonic	12.-
Whisky coca	12.-

## Apéritifs - 4cl

Kir/Kir royal	8.-/16.-
Cassis/Mûre/Pêche	
Ricard, Pastis 51 - 45°	6.-
Campari - 23°	6.-
Martini - Blanc/Rouge 15°	6.-
Porto Rouge - 20°	7.-
Suze - 20°	6.-

## Boissons

Prix réduit

Sirop à l'eau - grenadine/menthe	3.-
Jus de fruit - orange/pomme/Mangue/tomate	3,5.-

## Boissons chaudes

Café, Expresso, Décaféiné	3,5.-
Capuccino	5.-
Thé vert, Thé noir	5.-
Double expresso, Latte	5,5.-

## Digestifs - 4cl

Bailey's - 17°	10.-
Get 27 - 21°	10.-
Amaretto - 28°	10.-
Limoncello - 30°	10.-
Liqueur Morand - 16,5° Abricot/Framboise/Williamine	12.-
Moitié-moitié Morand - 36°	12.-
Eaux de vie Morand - 43° Abricot/Framboise/Williamine	12.-
Génépi des Alpes Morand - 40°	12.-
Armagnac Marmot Napoléon - 40°	12.-
Cognac Hennessy VS - 40°	12.-
Chartreuse jaune - 43°	14.-
Chartreuse verte - 55°	15.-
Grappa - 40°	12.-
Whisky Glenmorangie 40°	19.-
Rhum Diplomatico 40°	18.-
Tequila Reposado 40°	20.-

# ORIGINES DE NOS PRODUITS

**Boeuf - Veau - Porc:** Suisse

**Perches :** Lac Léman ou Pologne

**Saumon :** Norvège

**Pommes de terre :** Jussy

**Fromages :** Suisse

**Pains :** Suisse

*Liste des allergènes sur demande*

LA  
PINTE  
DU  
FLORIS



*Prix en franc suisse CHF - TVA 8,1% incluse*