

LES ENTRÉES

TATAKI DE THON ROUGE TARTARE D'AVOCAT, LOTUS, RADIS, SAUCE MATSUSHIMA	GF	28.-
VELOUTE DE TOPINAMBOUR ROTI, DATTES DU MEDJOUL RELEVÉES, GRENADE ET HUILE D'ARGAN	V GF	19.-
POULPE SNACKÉ, TOBAN-DJAN, CRÈME DE MAIS DOUX, PACK-CHOI ET CHIPS DE POLENTA	GF	32.-
TARTARE DE CHEVREUIL AU VINAIGRE DE CASSIS, CANNEBERGES, CERFEUIL ET NOIX DU BRÉSIL		32.-

PASTE ET RISOTTI

SPAGHETTONI ARTISANALES VERRINI, CACIO & PEPE ET CREVETTES ROUGES		32.-
AGNOLOTTI DEL PLIN AUX BOLETS, CRÈME DE GORGONZOLA, SARRASIN GRILLÉ ET CHICOREE	(V)	28.-
FUSILLI AL FERRETTO, RAGOUT DE VEAU 48HEURES, PECORINO DI PIENZA		30.-
RISOTTO A LA COURGE ET AMARETTO, ESCARGOT A LA PIEMONTAISE, PARFUMÉ AU PERSIL	GF	32.-

POISSONS

DAURADE FARCIE AUX BLETTES, TREVISAN TARDIVE, PUNTARELLE ET JUS DE CAMOMILLE	GF	38.-
FILET DE TURBOTIN LAQUÉ AU JUS DE VEAU, FREGOLA, CHAMPIGNONS DE BOIS ET BOUILLON SHABU SHABU PARFUMÉ AU GINGEMBRE		46.-

VIANDE

BURGER DE POITRINE DE VEAU CONFITE, MAYONNAISE DE TOMATE SECHÉE, SUCRINE, PROVOLA ET ARTICHAUT		32.-
MAGRET DE CANARD CUIT ROSÉ, CRÈME DE PANAIS, FIGUES ROTIES ET JUS AU POIVRE FUMÉ		38.-
ENTRECÔTE SUISSE MATURÉE 5 SEMAINES ET SON JUS MAISON		39.-

SUGGESTIONS DU CHEF

TRAVERS DE BŒUF LAQUE 300GR ENVIRON	39.-
CÔTE DE BŒUF MATUREE SUR OS	75.-P/P
LOUP DE MER AU FOUR POUR 2 PERSONNES	
AUX HERBES ET ZEST DE CITRON AVEC LEGUMES ET MOUSSELINE DE PDT	PRIX SELON ARRIVAGE
GARNITURE EXTRA	
LEGUMES DE SAISON	8.-
ARTICHAUTS SAUTES	10.-
POMMES DE TERRE RATTE SAUTEES AU PAPRIKA FUMÉ	6.-
MOUSSELINE DE PDT A L'HUILE D'OLIVE EVO	6.-
NOTRE PAIN AU LEVAIN ET CEREALES DE FARINE BIO MOULUE A LA PIERRE	2.-

50% DU PRIX DE VOTRE PAIN SERA REVERSÉ À UNE ŒUVRE DE CHARITÉ
SI VOUS EN CONNAISSEZ UNE QUE NOUS POURRIONS AIDER N'HESITEZ PAS À NOUS LA COMMUNIQUER.

En cas d'allergies ou intolérances, veuillez-vous adresser à notre personnel

V=Plats végétariens GF = GLUTEN FREE / LF= LACTOSE FREE
Provenance viande : France / Suisse - Provenance poisson : Atlantique / Méditerranée

PAS ENVIE DE CUISINER CE SOIR?

Nous vous proposons tous nos plats à l'emporter, Commande et Livraison possible avec HOP

Autrement Notre service traiteur avec personnel !
Contactez-nous sur Info@collonge-cafe.ch



LES DESSERTS

NOT A TIRAMISÙ, café, mascarpone, amaretto, chocolat
10.-

JAP..TATIN financier de soja, pomme à la vanille, caramel et miso
12.-

L'AUTOMNE cassis, marrons, merengue, double crème de gruyère
15.-

HELENE 21 au chocolat Santarem, cœur de poire confit
15.-

NOS GLACES ET SORBETS:

1 BOULE	5.-
2 BOULES	9.50.-

VANILLE, BACIO, CAFÉ
MANGUE, CITRON, CHOCOLAT, FRAMBOISE

N'OUBLIEZ PAS NOS PANIERS PIQUE-NIQUE

PANIER POUR 2 PERSONNES 70.- FRS :

Sélection de plats froids
Pain bio maison
Petit fromage
Sélection de desserts