

# Nos entrées



Salade verte ou mêlée	6.-/9.-
Escargot de Bourgogne 6 / 12 pcs	9.-/16.-
Assiette de viande séchée ou Valaisanne à partager	25.-/23.-
Crevettes sautées à l'ail	17.-
Asperges verte, Talleggio à l'huile d'olive au parfum de truffe	19.-
Tataki de saumon « sésame, soja, lime » mayo Wasabi	21.-
L'œuf en chair coulant, salade fraîcheur	18.-

# Nos salades en plat et demi portion



Chèvre chaude poêlée en brick, pignons et thym arrosée de miel	17.-/24.-
Poulet croustillant façon Thaï	18.-/25.-
Salade de bœuf au piment doux	18.-/25.-
La Big crudités	16.-
Salade du pêcheur	18.-/25.-



# Nos pâtes et risotto



Agnolottis aux truffes, sauce crème et parmesan	36.-
Risotto aux asperges, pesto à l'ail des ours	28.-



## Les burgers

Beef burger ou le montagnard (lard, fromage à raclette)	28.-/29.-
Poulet croustillant	27.-
Végi burger (à base de pois, fécule de maïs, betterave, tomate)	24.-
Pulled pork à l'Américaine, coleslaw, sauce barbecue	28.-
(Servi avec salade mixte, pommes frites... pain de notre boulanger...)	

## Les classiques

Epaule d'agneau confite à l'ail de la ferme du Pré-Vert à Genthod	42.-
Steak de bœuf, beurre maison	29.-
Tartare de bœuf nature ou à l'italienne	35.-
Entrecôte de cheval ou de bœuf rassie sur os, sauce *3 <sup>ème</sup> *	45.-
Souricette de porc farcie puis braisée à la moutarde de Meaux	40.-
Dodine de volaille « tous champignons » cuite basse température	39.-
<u>Sur commande</u> : cuisse de grenouilles / cordon bleu min. 2 pers	29.-/47.-

# Nos poissons et crustacés

Pavé de brochet du Lac, artichaut et pain d'abeille

41.-

Queues de crevettes rôties au lard et safran

39.-



## Spécialités de la maison :

Le Caquelon Vigneron au bœuf et/ou cheval (250grs)

44.-

Supplément de viande (150grs)

12.-

(Lamelles de viande à cuire dans un bouillon aux légumes, champignons et vin rouge délicieusement épicé par le chef (min. 2 personnes)

## Charbonnade servie en extérieur...

Bœuf et/ou Cheval (250grs)

46.-

Crevettes (300grs) et/ou poulet (250grs)

42.-

Mixte (bœuf, cheval, poulet, crevettes) (250grs)

44.-

## Malakoff

Malakoff 1 pce / 2 pces avec salade

15.-/ 20.-

Malakoff 1 pce avec viande séchée et salade

26.-

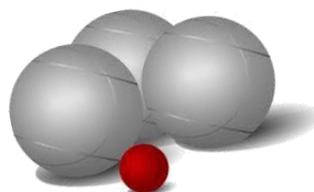
Malakoff supplémentaire

9.-

## Fondue servie toute l'année :

Moitié-Moitié/aux bolets

25.-/29.-



# Pour nos enfants...



Nuggets frites, salade ou légumes	15.-
Steak-frites, salade ou légumes	15.-
Pâtes à la crème, gruyère ou nature	10.-

## Bon appétit !!!

*Attention : tous nos plats à la carte peuvent être servis à midi moyennant un temps d'attente d'environ 20 minutes...*

*Chers clients, chères clientes, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances (Gluten & Lactose etc....).*

*Merci votre restaurateur.*

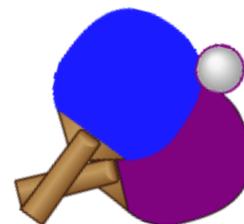
### Provenances de nos viandes et poissons :

Veau Bœuf Porc Poulet > CH-FR      Cheval > ARG-AUS

Agneau > CH      Brochet > Lac Léman

Nous retenons également votre attention, que certaines de nos viandes peuvent être produites et/ou élaborées avec des hormones de croissances et/ou des antibiotiques.

# Apéro / Bières



Vin blanc au basilic	1dl	5.00.-
Spritz, Hugo		12.00.-
Martini, Suze, Campari	4cl	4.80.-
Ricard, Pastis	2cl / 4cl	3.50.-/6.00.-
Kir cassis, Porto	1dl	6.00.-
Kir royal	1dl	12.00.-

## Bière pression...

Galopin	2dl	3.80.-
Pression	2.5dl	4.50.-
Cannette	5dl	7.00.-
Galopin de blanche ou spéciale	2dl	4.00.-
Pression de blanche ou spéciale	3dl	5.00.-
Cannette de blanche ou spéciale	5dl	7.40.-
Bière sans alcool	3dl	5.00.-



# Non Alcoolisés



## Minérales...

Rêves Suisse (Carafe pour association)	1litre	1.00.-
Eau plate ou gazeuse	5dl	4.90.-
Coca, Sinalco, Rivella, Limonade	3dl	4.50.-
Schweppes tonic, Bitter rouge	1.9dl	4.50.-
Thé froid	3dl	3.90.-
Jus de fruit ou nectar	2dl	4.80.-
Jus de pomme de *Collex-Bossy*	3dl	3.00.-
Sirop adulte*	5dl	3.00.-
Sportif limonade*	3dl	3.00.-
Red Bull	3dl	6.00.-

## Boissons chaudes...

Café, Espresso, Thé, Infusion		3.80.-
Décaféiné		4.00.-
Renversé, Cappuccino		4.00.-
Café Viennois		5.50.-
Lait*	3dl	3.00.-
Chocolat		3.80.-



# Notre carte des vins



## Nos vins Rosé

<b>Fantaisie</b>	75cl
(Gamay-Garanoir Domaine de la Clé de Sol Chouilly)	28.-
<b>Rosé de « S » Famille Sumeire</b>	
(Rosé de Méditerranée IGP)	34.-
<b>Première de Figuière</b>	
(Côtes de Provence)	38.-

## Nos vins Blanc

<b>Fugue</b>	
(Pinot blanc Domaine de la Clé de Sol Chouilly)	29.-
<b>Sauvignon blanc</b>	
Bistro « chic » Entre-deux-mer Landiras France	34.-
Clos de la George Grand cru (Yvorne)	45.-
Blanc de noir 100% pinot noir	36.-



## Nos vins Rouge

	75cl	50cl
<b>Demander notre vin du mois</b>	40.-	
<b>Gamaret de Peissy</b>		
Domaine de la demoiselle Martine Roset	39.-	
<b>Belles-filles</b>		
(Gamaret & Garanoir - Cave de Genève)	40.-	26.-
<b>Pinot noir</b> Jacquat Frères - Collex-bossy	36.-	26.-
<b>Harmonie</b>		
(Gamay, Pinot noir, Gamaret)		
Domaine de la Clé de Sol - Chouilly	38.-	28.-
<b>La Petite Lune</b> , vin de Bordeaux	48.-	
<b>La Fée Noire</b>		
(Merlot, Gamaret, Galotta, Garanoir)		
Domaine Girod Frères	44.-	32.-
<b>La Cuvée des 3 Ours</b>		
Assemblage - Domaine des Curiades	66.-	
<b>Chevalier noir</b>		
Assemblage - Domaine du château de Collex Frédéric Probst	66.-	
<b>Côte-Rôtie</b> « Brune et Blonde » de Guigal 2018	99.-	
<b>Saintes Pierre de Nalys</b> 2017 Châteauneuf-du-Pape	78.-	



## Vins au verre

	1dl
Vin du mois (rouge)	6.-
Gamay (Domaine Les Perrières)	3.80.-
Rosé (Domaine de la Clé de Sol)	3.80.-
Pinot blanc (Domaine de la Clé de Sol)	4.40.-
Chasselas (Domaine Les Perrières)	3.80.-
Rosé de « S » (Méditerranée)	4.80.-



## Champagne et mousseux

Champagne la coupe/bte	13.-/90.-
Prosecco la coupe/bte	10.-/65.-



# Digestifs et longs drinks

Gin, Vodka, Rhum, Whisky	4cl	12.00.-
Lagavulin / Oban	4cl	15.00.-
Cognac, Chartreuse, Armagnac	4cl	8.00.-
Limoncello, rhum arrangé maison	4cl	8.00.-
Grappa, Calvados, Moitié-Moitié	4cl	8.00.-
Vieille Prune	4cl	10.00.-
Rhum Zacapa (23 ans)	4cl	15.00.-
Eaux-de-Vie	4cl	8.00.-
Baileys, Malibu, Jet 27	4cl	8.00.-

## Pour la petite anecdote Saviez-Vous qu'ici en son temps...

...entre les années 1930 et 1940, l'excavation de l'argile pour la fabrication de tuiles permit à une bande de copain de monter un club de hockey qui fit la réputation des Tuileries dans toute la Suisse romande...

Il fallait creuser la matière première, ce qui provoquait d'énorme trou de huit mètres de profondeur à peu près. La nature étanche du sol ne permettant pas à l'eau de s'écouler, ils se créaient des lacs qui gelaient en hiver....

Cela a inspiré la bande à se mettre au hockey qui jadis était réservé pour une bonne partie à l'élite de Genève... le propriétaire de l'époque M. Antonietti leurs a dès lors, permis de s'y entraîner....

Non sans mal car certains y prirent un bain d'eau glaciale...

La petite équipe, s'appelait Genthod-Bellevue hockey club puis devint le THC (Tuileries hockey club, et forcer de constater qu'ils ne se débrouillaient pas trop mal, le propriétaire décida de les équiper de maillot. Se retrouvant vite en compétition ils atteignirent les séries B.

Dans les années 1950, la Tuilerie déménagea à Bardonnex, et les fossés furent comblés...

Non sans nous laisser quelques 70 ans plus tard, L'idée d'y installer notre patinoire artificielle au centre sportif de la Vigne-Blanche...



## 3<sup>ème</sup> Mi-temps

Chemin des Tuileries 148

1293 Bellevue

Email : [info@3ememitemps.ch](mailto:info@3ememitemps.ch)

Téléphone : 022.535.40.35

Ouvertures : Lundi à Vendredi midi et soir Restauration

Samedi - dimanche : sur réservation pour vos anniversaire,  
mariage, baptême etc... **min. 25 pers.**

Retrouvez-nous également à Vernier...



## Café de l'étoile

Rue du Village, 53

1214 Vernier

Email : [info@cafedeleteile.ch](mailto:info@cafedeleteile.ch)

Téléphone : 022.341.33.32

Ouverture du lundi au vendredi

Retrouvez-nous sur



*Possibilité de réservation le week-end pour organisation de banquets.*

*Minimum 25 personnes - Menu sur demande.*