

BAR · RESTAURANT

# LA GRAPPE D'OR

DEPUIS 1954

Été 2025

---

## Entrées

---

|  |   |
|--|---|
| Salade verte et pousses du marché<br>mélange de graines, vinaigrette à l'italienne                                   | 9.-   |
| Tarte fine à la tomate au thym et au basilic<br>burratina crémeuse, miel et huile d'olive vierge                     | 26.-  |
| Carpaccio d'espadon fumé et aromatisé au citron vert<br>amandes grillées, cresson et petits radis                    | 24.-  |
| Fines tranches de filet de bœuf cru, huile d'olive taggiasche<br>oignons rouges caramélisés et beignets d'artichauts | 28.-  |
| Tomates d'Été, pêches jaune rôties au romarin<br>salade de courgette et féta grecque                                 | 18.-  |
| Vitello tonnato, sauce onctueuse au thon et aux câpres<br>saladine mimosa  | 22.-/38.-                                     |
|  | <i>servi en plat avec des frites fraîches</i> |
| Antipasti à partager dès 2 personnes   | 22.-/personne                                 |



---

## Pâtes

---

|  | entrée | plat |
|--|--------|------|
| Agnolotti à la piémontaise<br>jus à la sauge et parmesan   | 20.-   | 28.- |
| Tagliatelles fraîches aux chanterelles d'Été<br>éclats de noisettes grillées et mélanges d'herbes          | 22.-   | 32.- |
| Spaghetti cuisinés aux vongole<br>huile d'olive, ail et persil italien                                     | 26.-   | 40.- |
| Paccheri rigate, fricassée de poulpe grillé au lime<br>sauce crustacé légèrement tomaté et parfum d'origan | 24.-   | 36.- |

---

## Viandes

---

|  |      |
|--|------|
| Demi-poulet suisse rôti à la broche de la cuisine<br>jus au thym et au citron<br>gnocchi à la tomate et brocoletti à l'italienne | 42.- |
| Filet de cochon rôti au poivre noir<br>sauce aïoli maison<br>croustillant de pommes de terre à la provençale                     | 46.- |
| Filet de bœuf comme une tagliata<br>pesto rouge et vert<br>frites fraîche, rucola et parmesan                                    | 58.- |
| Minute de veau à l'estragon et aux chanterelles<br>sauce crémeuse aux champignons<br>feuilleté au beurre et courgettes d'Été     | 48.- |
| Tartare de bœuf assaisonné à l'italienne<br>frites fraîches et pain grillé   | 40.- |



---

## Poissons

---

|  |      |
|--|------|
| Filet de bar rôti côté peau à l'huile d'olive<br>compoté de tomate à la puttanesca<br>écrasée de pommes de terre et roquette | 52.- |
| Calamar rôti à l'ail et au herbes<br>vierge de tomates au citron<br>pommes de terre grillées et légumes provençaux           | 46.- |

---

## Apéro du mardi au samedi de 18h00 à 20h00

---

Calamar à la romaine, mayonnaise au citron vert 18.-

Assiette de viande séchée 26.-

Sélection de charcuteries italiennes  
pecorino et parmesan 18 mois 28.-

La boîte de sardines à partager  
pain grillé et beurre 14.-

---

## Fromages et Desserts

---

|  |      |
|--|------|
| Sélection de fromages de chez Monsieur André Macheret  | 18.- |
| La petite profiterole au chocolat noir Mahoé 76%<br>crème mascarpone au cacao et glace à la vanille        | 15.- |
| Tiramisù-Martini au parfum de pistache   | 14.- |
| Abricots rôti au romarin, opaline ricola<br>crémeux à la verveine et granola                               | 14.- |
| Mousse légère à la fraise, biscuit génoise<br>amandes grillées et meringue maison                          | 14.- |
| Coupe glacée de la Grappe, crème glacée fior di latte<br>fruits rouge de saison et sablé au chocolat blanc | 14.- |



Affogato, à choix 9.-

Assortiment de glaces et de sorbets artisanaux

|               |           |          |      |
|---------------|-----------|----------|------|
| vanille       | citron    | Colonel  | 12.- |
| chocolat      | abricot   | Valaisan | 12.- |
| fior di latte | framboise | Général  | 12.- |
| bacio         | mangue    |          |      |
| mokka         |           |          |      |

4.50 par parfum

---

### Desserts cocktails & Grappa 2cl

---

|  |      |                            |      |
|--|------|----------------------------|------|
| Espresso Martini   | 18.- | Grappa Nonino Antica       | 7.-  |
| <i>Vodka, liqueur de café, espresso,<br/>sirop d'orgeat</i>  |      | Grappa Gagliole            | 9.-  |
|  |      | Grappa San Leonardo bianco | 9.-  |
|  |      | Grappa Varda müllerthurgau | 9.-  |
| Amaretto Sour  | 18.- | Grappa Berta Elisi         | 9.-  |
| <i>Amaretto, Bourbon, jus de citron, sirop<br/>de sureau</i> |      | Grappa Berta Roccanivo     | 15.- |
|  |      | Grappa Barbaresco cask     | 16.- |
|  |      | Grappa Barolo cask         | 16.- |

*Nous remercions notre clientèle de se renseigner  
auprès du personnel en cas d'allergies*



**Les suggestions du Chef Théotime Bioret à midi  
pour la semaine le midi et le soir**

**du 6 au 8 août**

Carpaccio de poulpe au citron vert  
petites tomates, câpres et olives taggiasche 30.-

Casareccia à la crème de tomate  
chorizo piquant grillé et courgette d'Été 28.-

**du 12 au 15 août**

Filet de maigre rôti avec un beurre café de Paris  
poêlée de calamaretti et risotto à l'encre de seiche 38.-

Linguine aux moules façon marinière  
ail, huile d'olive et persil italien 30.-

**du 19 au 22 août**

Tartare de thon rouge au sésame  
crème d'avocat et salade de fenouil aux herbes 34.-

Maccheroncini à la Norma  
tomates, aubergines rôties et ricotta fraîche à l'huile d'olive 28.-

**du 26 au 29 août**

Brochettes mix-gril, sauce BBQ  
frites maison et ratatouille froide au thym 32.-

Trofie au pesto Genovese  
pignons de pin grillés et parmesan 28.-

**du 2 au 5 septembre**

Rillette de féra du lac Léman  
pain croustillant et saladine du marché 30.-

Spaghetti napolitains à la tomate  
polpette de bœuf aux piments du Vésuve 30.-

