

## HUÎTRES

6 pièces 12 pièces

### BRETAGNE

#### HUÎTRES CREUSES DE PRAT-AR-COUM, M. YVON MADEC

Boudeuses .....	21.60	43.20
Spéciales Moyennes N°3 .....	33.00	66.00

#### MAISON THAËRON

Fines du Belon N°3 .....	30.00	60.00
--------------------------	-------	-------

### CHARENTE-MARITIME

#### FINES DE CLAIRE D'OLÉRON, M. THIERRY CARTRON

Petites Papillons .....	25.80	51.60
Moyennes N°3 .....	33.00	66.00
Grandes N°2 .....	37.20	74.40

#### MAISON GILLARDEAU

Huîtres Spéciales N°3 .....	42.00	84.00
Huîtres Spéciales N°1 .....	54.00	108.00

## FRUITS DE MER ET COQUILLAGES

BIGORNEAUX .....	la portion	8.00
BULOTS .....	la portion	10.50
COUTEAUX .....	5 pièces	6.50
CREVETTE ROSE .....	la pièce	5.50
CREVETTES GRISES .....	la portion	12.00
TOURTEAU .....	la pièce	39.00
½ HOMARD .....	la pièce	38.00

## HOMARD ENTIER

la pièce 75.00

Disponibilités selon arrivage

#### Provenance des poissons :

Bar, daurade, sole, huîtres et fruits de mer · France

Saumon · Écosse

Homard et St Jacques · USA

Crevettes grises · Vietnam

Crevettes roses · Océan Indien

Chères clientes, chers clients, si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

## PLATEAUX DE FRUITS DE MER

### LE DÉGUSTATION

2 Papillons, 2 Fines de Claire N°3, 2 Fines de Claire N°2, 2 Boudeuses, 1 portion de crevettes grises, 1 portion de bulots, 1 portion de bigorneaux, 3 couteaux .....	49.00
---	-------

### LE TOUT HUÎTRES

4 Papillons, 2 Fines de Claire N°2, 2 Fines de Claire N°3, 2 Boudeuses, 2 Fines du Belon N°3, 2 Gillardeau N°1, 2 Gillardeau N°3 .....	81.00
---	-------

### LE MOLARD

1 homard, 1 tourteau, 4 crevettes roses, 1 portion de crevettes grises .....	105.00
---	--------

### LE CAFÉ DU CENTRE

4 Boudeuses, 4 Fines de Claire N°2, 4 Fines de Claire N°3, 4 Fines du Belon, 1 portion de bigorneaux, 6 crevettes roses, 1 portion de crevettes grises, 1 portion de bulots, 2 tourteaux .....	135.00
--	--------

## LE ROYAL

4 Papillons, 4 Boudeuses, 4 Fines de Claire N°2, 4 Fines de Claire N°3, 4 Gillardeau N°3, 4 Gillardeau N°1, 4 Fines du Belon, 1 tourteau, 100 gr de bulots, 100 gr de bigorneaux, 4 crevettes roses, 100 gr de crevettes grises, 4 couteaux, 1 homard .....	270.00
--	--------



Scan the QR code to access the english menu

TVA 7,7% incluse

Juin 2021

cafeducentre.ch



ÉTÉ

## ENTRÉES

<b>TOMATES GRTA EN 3 COULEURS</b> ☺	entrée	15.00
mozzarella de bufflonne	plat	26.00
<b>POÊLÉE DE CHANTERELLES</b> ☺	entrée	19.00
aux fines herbes	plat	28.00
<b>SAUMON D'ÉCOSSE LABEL ROUGE FUMÉ AU BOIS DE HÊTRE</b>	entrée	18.00
par la Maison Lucas à Carouge, mousseline de raifort	plat	32.00
<b>TARTE FINE AUX FIGUES ET FROMAGE DE CHÈVRE</b> ☺		26.00
salade roquette et pignons de pin grillés		
<b>SALADE NIÇOISE AU THON FRAIS GRILLÉ</b>		29.00
<b>SALADE CÉSAR</b>		29.00
au suprême de poulet jaune, chips de lard		
aux crevettes sautées à l'huile d'olive		32.00
<i>Les 2 salades César sont servies avec une vinaigrette aux anchois et copeaux de Parmesan</i>		
<b>POULPE RÔTI AU BALSAMIQUE BLANC, EN SALADE</b>	entrée	16.00
pousses d'épinards, fenouil et câprons	plat	32.00

*Les entrées sont servies uniquement suivies ou précédées d'un plat.*

## VIN D'ÉTÉ

<b>ROSÉ 2020</b>	le verre 10 cl	5.80
du terroir genevois	la bouteille 75 cl	39.00

## POTAGES

<b>SOUPE DE POISSONS DE ROCHE</b>		16.50
croûtons à l'ail, rouille et fromage		
<b>GASPACHO ANDALOUS</b> ☺		11.50

## LE VEGETARIEN

<b>RISOTTO AUX CHANTERELLES</b> ☺		28.00
-----------------------------------	--	-------



**TOUS LES PLATS DE LA CARTE SONT ÉGALEMENT DISPONIBLES À EMPORTER.**

Renseignez-vous auprès de nos collaborateurs !

## TARTARES ET CARPACCIO

<b>THON ROUGE MARINÉ AU SOJA ET CORIANDRE</b>		35.00
servi en tartare avec une brunoise de poivrons, salade d'algues, pommes allumettes maison		
<b>TARTARE DE BŒUF COUPÉ AU COUTEAU</b>		35.00
pommes allumettes maison		
<b>TARTARE DE SAUMON GRAVLAX</b>	entrée	16.00
salade de concombre aux herbes fraîches	plat	32.00
<b>CARPACCIO DE VEAU</b>		29.50
à l'huile d'olive parfumée à l'essence de truffes, pommes allumettes		

## LES VIANDES

<b>HAMBURGER "CAFÉ DU CENTRE"</b> Ⓢ		28.50
100% pur bœuf au Brie de Meaux et chutney d'oignons rouges, lard grillé, tomates cerises et pommes allumettes		
<b>HAMBURGER "ROSSINI"</b>		29.50
100% pur bœuf assaisonné à l'essence de truffe servi avec une escalope de foie gras poêlée		
<b>VENTRÊCHE DE COCHON GRTA</b> Ⓢ		28.00
aux piments d'Espelette, couteaux à la plancha, poivrons confits et jus au chorizo, pommes écrasées à l'huile d'olive		
<b>SUPRÊME DE POULET "JAUNE" DES LANDES</b>		33.00
poêlée de chanterelles d'été en persillade, pommes écrasées à l'huile d'olive		

## NOS PIÈCES DE BŒUF

<b>CŒUR DE RUMPSTEAK</b>		39.50
200 gr		
<b>ENTRECÔTE</b>		45.00
220 gr		
<b>CONTREFILET DE BŒUF</b>		68.00
400 gr avec os	pour 1 personne	
<b>CÔTE DE BŒUF</b>		135.00
800 gr	pour 2 personnes	
<b>CHÂTEAUBRIAND</b>		135.00
sauce béarnaise, 700 gr	pour 2 personnes	
<i>Grand classique de la cuisine française : tête du Filet de bœuf rôtie servie avec une sauce béarnaise maison, des pommes allumettes maison et des légumes.</i>		

Nos pièces de bœuf issues de la Grande Boucherie du Molard sont toutes rassises sur l'os pendant 6 semaines, procédé qui leur confère la maturation nécessaire pour une saveur incomparable.

Elles sont servies avec au choix : une sauce béarnaise, au poivre vert, un beurre Maître d'Hôtel ou simplement avec de la fleur de sel, pommes allumettes maison et des légumes.

*Provenance des viandes :*  
Bœuf & porc › Suisse  
Volaille › France & Suisse

## LA MARÉE

<b>FILETS DE PERCHES MEUNIÈRE</b>		36.00
pommes frites*, épinards et sauce tartare		
<b>MARMITE DU PÊCHEUR "CAFÉ DU CENTRE"</b>		39.00
crevette, thon, saumon, bar, moules, St Jacques et coquillages		
<b>"MARMITE ROYALE" DU PÊCHEUR</b>		54.00
servie avec un demi-homard		
<b>FILETS DE BAR SNACKÉS À LA PLANCHA,</b>		39.00
chanterelles d'été en persillade, pommes écrasées à l'huile d'olive		
<b>PAVÉ DE SAUMON D'ÉCOSSE, "LABEL ROUGE"</b>		32.00
riz aux poivrons et sauce teriyaki		

## HOMARD ET CREVETTES

rôtis minute, sauce américaine, servis avec un risotto aux herbes		44.00
---	--	-------

<b>GROSSES CREVETTES À LA MINUTE</b>		37.00
pastèque épicée à l'orientale, riz pilaf		
<b>LE BAR DE NORMANDIE DE 1 KG</b>		59.00
apprêté selon votre goût (pour 2 personnes)	par personne	
<b>DAURADE ROYALE</b>		38.00
grillée ou en croûte de sel		
<b>SOLE OU HOMARD</b>		PRIX SELON ARRIVAGE

<b>MENU ENFANTS</b> jusqu'à 10 ans		15.00
avec 3 plats à choix et accompagnements		

**FILET DE BAR** ou **FILETS DE PERCHES** ou **SUPRÊME DE VOLAILLE**

Accompagnements au choix  
**POMMES FRITES\*, RIZ et ÉPINARDS**

Dessert  
**UNE BOULE DE GLACE**

Boisson  
**EAU OU SIROP**



*Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et SlowFood CH.*

☺ plat végétarien ou peut être plat végétarien

Ⓢ plat contenant du porc

