

SUGGESTIONS ESTIVALES

*Fondues et autres spécialités
authentiques suisses,*



Tout simplement meilleur !

Restaurants
CHÊNE-BOUGERIES
PLAINPALAIS



CHF 20.-

Assiette bergère

Tartines toastées à la fondue de chèvre, bouchées à la reine farcies façon «La Cabriole» autour d'une salade mixte du marché



CHF 26.-

Filets de truite d'élevage

Truite élevée en eau de source de Guibert SA à Chamby sur Montreux/CH accompagnés de pommes de terre rissolées, légumes de saison et salade mêlée



CHF 21.-

Assiette montagnarde

Tomme à pâte molle du terroir suisse capuchonnée d'un oeuf au plat (CH 1 «élevage au sol et en plein air») sur un lit de salade mixte et salaison



CHF 18.-

Malakoff

Beignets au fromage «gruyère AOP», accompagnés de salaisons et viande séchée CH sur un lit de feuilles de salade



CHF 20.-

Salade royale estivale

Selon le marché du jour et l'inspiration du chef



CHF 24.-

Roastbeef

Roastbeef froid, pommes de terre rissolées, légumes, sauce «magique», accompagné d'une salade mêlée



CHF 27.-

Plchette gruyérienne

Viande séchée, jambon de la borne, salaisons diverses du Pays, gruyère AOP, vacherin AOP



CHF 27.-

Plchette de viande séchée Suisse



CHF 22.-

ChefBurger et MolésonBurger

ChefBurger: viande de boeuf CH, gruyère ou vacherin fribourgeois AOP. MolésonBurger «veggie»: Carottes rouges, Caprice-des-Dieux ou Burrata. Frites «maison» et sauce «maison»



CHF 23.-

Croûte aux champignons des bois

Champignons frais à la sauce «maison» sur deux fines tranches de pain grillé



CHF 23.-

Croûte au fromage royale LittleSwiss™

Pain artisanal toasté, farce au gruyère AOP, jambon de la borne AOP et oeuf au plat (CH1), garniture



CHF 22.-

Macaroni d'Alpage

Petites cornettes, crème, gruyère AOP râpé, poivre, le tout accompagné de lamelles de jambon AOP grillées, servies à part et salade mêlée



CHF 24.-

Assiette de Jambon de la Borne

Jambon servi froid avec pain artisanal, pommes de terre rissolées chaude, moutarde, garniture et accompagnée d'une salade mêlée



CHF 19.-

Soupe du Chalet

Composée de légumes, céleris, ail des ours, petites cornettes et accompagnée de double crème de La Gruyère, Gruyère AOP rappé, croutons



CHF 7.-

Raclette du Valais Suisse

Servie avec petites patates, cornichons et petits oignons



CHF 12.50

Café gourmand LittleSwiss™

Meringue, double-crème fraîche de La Gruyère, glace vanille, tarte au vin cuit, crème brûlée à l'aspérule odorante, mignardises, accompagné d'un café - Glace de chez « Mövenpick »



CHF 9.50

Meringues de La Gruyère

Meringues artisanales, double crème fraîche de La Gruyère



CHF 9.50

Petit bonheur

Fondant au chocolat noir CH avec double crème fraîche de La Gruyère et meringue artisanale

Fondue bûcheronne



Composée de 4 sortes de viandes sélectionnées par le chef que vous ferez mijoter dans un délicieux bouillon de légumes. S'ajouteront pour compléter votre assiette une entrée gourmande, 5 sauces originales « maison » et des pommes de terre rissolées ou des frites « maison ». Et comme le veut la tradition... un bol de bouillon de cuisson facilitera votre digestion.

Spécialité et exclusivité créée par le patron avec ses nouvelles fourchettes brevetées «made by Georges Magnin™».

Fondue au fromage



Moitié-moitié: mélange de 12 gruyères et vacherins fribourgeois AOP de maturités différentes, pain artisanal, petites patatas (CHF 27.-)

Pur Vacherin (CHF 27.-)

Bolets ou Tomates (CHF 29.-)

Tous nos vacherins fribourgeois AOP et gruyères AOP sont sélectionnés par le Gruyérien lui-même.



Nos restaurants



Chêne-Bougeries

Chêne-Bougeries

Rue de Chêne-Bougeries 2

CH-1224 Chêne-Bougeries

+41 22 349 10 12

info@le-gruyerien.ch

En été : fermé dimanche et lundi

Plainpalais

Boulevard de Saint-Georges 65

CH-1205 Genève

Tél. +41 22 320 81 84

info@le-gruyerien.ch

En été : fermé samedi et dimanche



Plainpalais

www.le-gruyerien.ch