



Café des Sources

022 320 67 98
www.cafedesources.ch

LES PLANCHETTES À PARTAGER.....

• Valaisanne	18.00
• Viande Séchée	16.00
• Foie gras	18.00
• Malakoff	16.00
• Fromage	16.00
★ 2 Spritz/ Hugo = 6 Minis Malakoffs	18.00

★ LES INCONTOURNABLES.....

• Entrecôte parisienne		37.00
Nature		37.00
Café de Paris « Maison »		40.00
Morilles		42.00
• Pavé de boeuf		
Nature		39.00
Café de Paris « Maison »		42.00
Morilles		44.00
• Tartare de boeuf « Façon sources »		35.00
• Ris de veau aux morilles		39.00
• Quenelle de brochet maison soufflée sauce homardine	Entrée 20.00	37.00
• Souris d'agneau à la cannelle & citron vert		40.00
• Malakoff viande séchée & crudités		27.00
• Steak de calamar & crevettes (Au piment & gingembre)		34.00
• Poêlée de crevettes (Au piment & gingembre)		33.00
• Coeur d'entrecôte du « Molard » rassis sur os (4 semaines) à la moëlle & à l'échalote		49.00
• Coeur d'entrecôte aux morilles		49.00
• Carré de porc de Jussy au miel & aux épices (cuit basse température)		39.00
• Le Hamburger 100%		30.00
◦ Pain Hamburger (Farine G.R.T.A Fabrication Artisanale) Boulangerie Bonne		
◦ Tomates & Salades G.R.T.A		
◦ Ketchup & Mayonnaise Maison (Huile de Colza Domaine Désizes)		
◦ Moutarde G.R.T.A Domaine des Oulaines		
◦ Hamburger Pur Boeuf Suisse		
• Le Cheeseburger 100%		32.00
• Plat végétarien		28.00

PROVENANCE DES VIANDES

- Boeuf – Suisse, France
- Veau – Suisse, France
- Agneau – Suisse, France
- Volaille – Suisse, France
- Porc – Genève, Suisse, France

PROVENANCE DES POISSONS

- Perches, Ombles, Brochets, Fêras, Truites lacustres – Léman
- Sole – Mer du Nord, Océan Atlantique
- Loup, Daurade – Grèce, Corse



★ ★ Nos suggestions pour le soir sont inscrites sur ardoise ★ ★

.....

Ne pas oublier vos plats à emporter !

Nos plats à l'emporter et plats du jour sont visibles sur notre site.

..... LES SALADES

• Salade mélée	entrée	11.00	plat	18.00
• Saladine au foie gras (chutney de pommes vertes & gingembre)		19.00		31.00
• Salade de chèvre artisanal chaud «Feigères» au caviar d'aubergines et tomates confites		18.00		28.00

..... LES DESSERTS

• Tiramisu au beurre de caramel salé et *spéculoos	10.00
• Coeur fondant au chocolat « Favarger » & glace à l'Absinthe	12.00
• Griottes de Fougerolles au Kirsch, Bricelet de Lulu	12.00
• Crème brûlée à la pistache	12.00
• Tarte tatin et pommes de nos vergers au beurre salé & glace vanille	14.00
• Café gourmand	13.00
• Thé gourmand	14.00
• Soupe de fraises (Genève), menthe (Camille), glace artisanale & bricelet de Lulu	14.00

* L'astérisque signifie que ce plat ne répond pas aux exigences du label fait maison

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 de traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération Romande des Consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût & Slow Food.

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans les plats du menu. En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez vous adresser à notre personnel qui vous renseignera volontiers.

