

MENU



LES PLANCHETTES À PARTAGER

- Valaisanne 20.-
- Viande séchée 18.-
- Malakoffs 18.-
- 2 Spritz = 5 mini malakoffs offerts (de 17h à 20h) 25.-
- Foie gras et chutney de pommes gingembre (6 toasts) 23.-
- Terrine 19.-



LES SAVEURS DU MOMENT

	entrée	plat
• Salade mêlée	12.-	21.-
• Salade de chèvre chaud, tartare de tomates, caviar d'aubergines	17.-	32.-
• Saladine de foie gras Maison, chutney de pommes et gingembre	22.-	41.-
• Quenelle de brochet, sauce Nantua	21.-	39.-
• Filet de daurade, tapenade d'olives noires, concassé de tomates, échalotes confites, quinoa		42.-
• Cassolette de chanterelles à la crème de ciboulette	17.-	35.-
• Tartare de loup, mangue, galanga, coriandre, avocat	22.-	40.-
• Entrecôte parisienne aux chanterelles fraîches		45.-

Vinaigrette Maison

- Huile d'olive «Koronekes»

- Moutarde, vinaigre et huile de colza du Domaine des Oulaines

Les mets proposés sur cette carte 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 & Slow Food.

Notre carte évolue au fil des saisons, reflétant la fraîcheur et la disponibilité des produits.

En cas d'allergie ou d'intolérance, adressez-vous à notre personnel, qui se fera un plaisir de vous renseigner.

* Ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »



PROVENANCE DES VIANDES

- **Bœuf:** Suisse, France
- **Volaille:** Suisse, France
- **Veau:** Suisse, France
- **Porc:** Genève, Suisse, France
- **Agneau:** Suisse, France



PROVENANCE DES POISSONS

- **Perches, Ombles, Brochets, Féras:** Léman
- **Sole:** Mer du Nord, Océan Atlantique
- **Loup, Daurade:** Grèce, Corse
- **Thon:** Vietnam, Océan Indien



LES INCONTOURNABLES

• Entrecôte parisienne (Boucherie du Molard)

- Nature 42.-
- Café de Paris « Maison » 45.-
- Morilles 47.-

• Pavé de bœuf (Boucherie du Molard)

- Nature 41.-
- Café de Paris « Maison » 44.-
- Morilles 46.-

• Le Hamburger 100% (Boucherie du Molard)

- Nature 32.-

• Le Cheeseburger 100% (Boucherie du Molard)

- *Hamburger pur bœuf suisse* 34.-
- *Pain hamburger (farine GRTA fabrication artisanale) - Boulangerie Bonne*
- *Tomates & salade GRTA*
- *Ketchup* & mayonnaise maison (huile de colza Domaine D'Ésises)*
- *Moutarde GRTA Domaine des Oulaines*

- Steak de calamar et crevettes au piment gingembre 38.-
- Malakoffs, viande séchée & crudités 29.-
- Tartare de bœuf façon "Sources" 41.-
- Ris de veau aux morilles 42.-
- Souris d'agneau au citron vert et à la cannelle (Boucherie du Molard) 44.-
- Quenelle de brochet, sauce Nantua 39.-



LES DESSERTS

- Tiramisu au beurre de caramel salé et spéculoos* 12.-
- Cœur fondant au chocolat noir 15.-
- Café ou thé Gourmand 15.-
- Griottes au Kirsch de Fougerolles 11.-
- Soupe de cerises, glace pistache et bricelet de Lulu 14.-
- Soupe de fraises à la menthe, glace vanille et bricelet de Lulu 14.-
- Tarte tatin aux fruits du moment 14.-
- Crème brûlée de saison 10.-



Café des Sources

022 320 67 98
www.cafedessources.ch

