

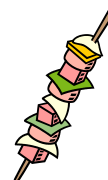
LES GRILLADES, UN PLAISIR D'ENFER!

Nos côtes de Bœuf

Rassises sur l'os au moins 5 semaines - Selon disponibilité

Côte de boeuf	Molard	Simmental	Suisse	67.00 F/ kg
Côte de boeuf	Bio-Grta	Aubrac	Suisse	69.00 F/ kg
Côte de boeuf	Tomawak	Wolowina	Pologne	85.00 F/ kg
Côte de boeuf	Piemontaise		Italie	99.00 F/ kg
Côte de boeuf	Gallice		Espagne	140.00 F/ kg
Côte de boeuf	Txogitxu		Espagne	180.00 F/ kg
Côte de boeuf	Wagyu		Australie	340.00 F/ kg

Pièces à Griller



T-bone steak	Molard		Suisse	73.00 F/ kg
Filet de boeuf à l'os	Molard		Suisse	83.00 F/ kg
Entrecôte	Molard	nature, ail et poivre	Suisse	79.00 F/ kg
Côte de porc	Grta	nature et marinée , avec Couenne		32.00 F/ kg.
Côte d'agneau		nature, aux herbes, à l'ail, au poivre		71.00 F/ kg
Tranche de gigot		nature, aux herbes, à l'ail, au poivre		60.00 F/ kg
Coquelet crapeaudine		nature, provençal ou pesto		15.00 F/ pièce

Spécialités pré-cuites

Stick poulet	Pré-cuit, herbes, paprika, estragon	49.00 F/ kg
Travers de porc	Pré-cuit, miel, moutarde, paprika	49,00 F/ kg
Ribs de veau	Pré-cuit paprika, estragon, BBq	49.00 F/ kg

Marinades

Large choix : ail des ours, estragon, poivres, herbes...

LES GRILLADES, UN PLAISIR D'ENFER!

Brochettes



Bœuf	Filet de bœuf et olives, nature et mariné	75.00 F/ kg.
Veau	Noix de veau et tomates séchées	75.00 F/ kg.
Veau	« Vojito » : veau, menthe, citron vert	75.00 F/ kg.
Agneau	Filet d'agneau nature et mariné	75.00 F/ kg.
Porc	Filet mignon nature et mariné, lard fumé	59.00 F/ kg.
Lapin	Filet de lapin aux légumes ou pruneaux	59.00 F/ kg.
Canard	Aiguillette , bacon , nature et marinée	59.00 F/ kg.
Cailles	Cuisse de cailles	59.00 F/ kg.
Porc	« Salento » porc, Parme, mozzarella	49.00 F/ kg.
Tzigane	Bacon boeuf nature et mariné	49.00 F/ kg.
Lucerne	Cou porc, chair de veau, épices	49.00 F/ kg.
Mixed grill	Bœuf, veau, porc, nature et mariné	49.00 F/ kg.
Poulet	Aiguillette nature ou coco-curry, thym –citron	39.00 F/ kg.
Dinde	Dinde nature et mariné	39.00 F/ kg.
Kebab veau	Veau haché	39.00 F/ kg.
Kebab agneau	Agneau haché	39.00 F/ kg.
Légumes	tomates et mais	30.00 F/ kg.

Saucisses « A griller »



Merguez “ Maison “	douce, forte, à la menthe	32.00 F /kg
Chipolata “ Maison “	herbe, piment, curry, tandori, Dijon	32.00 F /kg
Chipo de veau	Veau 100%	38.00 F/ kg
Saucisse de veau	Veau 100%	4.40 F/ pièce
Cervelas		3.80 F/ paire



Saumons Balik

Fumé au four à bois, ce saumon se distingue par la délicatesse de sa chair et un fumage discret.

Filet Tsar NICOLAJ 41.70 / 100g

La partie dorsale du saumon est d'une confondante onctuosité. Il se coupe verticalement.

Le SJOMGA

Un morceau exquis, à la fois mariné à l'aneth et légèrement fumé. Il se découpe en fines lamelles.

- Le Tradition Orange, Aneth 22.50 / 100g
- Le Classic 22.20 / 100g
- L'Ouverture 49.00 / 200g

Les Tartares de saumon Balik

- Classic, 19.00 / 100g
- Préparation maison 16.50 / 150g

Produits de la Mer

Crème de saumon	12.00 / 100g
Sardine Millesime : 2011, 201,2013, 2014	9.80 / 115g
Filet de thon	19.80 / 200g
Filet d'anchois	7.20 / 95g
Boutargue	39.00 / 100g
Caviar frais « Prunier » tradition	dès 140.00 / 50g
Caviar d'oursin	39.00 / 200g



LES GRILLADES, UN PLAISIR D'ENFER!

Charcuterie Molard

Grand choix de charcuterie, terrines et pâtes Maison, jambons cuits, jambonneaux, mortadelles, viandes séchées du Valais et des Grisons, salamis...

Spécialités charcutières

Pâté croûte de volaille	55.00	F / kg
Terrine de poulet aux citons et légumes	46.00	F / kg
Rillette de poulet rôti	63.00	F / kg
Rillette d'oie	63.00	F / kg
Fromage de tête marbrée	29.00	F / kg
Jambon persillé de Bourgogne	60.00	F / kg
Museau de boeuf	33.00	F / kg
Langue de boeuf cuite	45.00	F / kg
Saucisson à l'ail fumé cuit	45.00	F / kg

Spécialités de l'Espagne

Jambon Pata Negra Joselito	390.00	F / kg
Chorizo Pata Negra	120.00	F / kg
Lomo Pata Negra	230.00	F / kg
Cecina de Léon	135.00	F / kg
Wagyu séché	380.00	F / kg

Spécialités d'Italie

Jambon crû	Culatello di Zibello	240.00	F / kg
Jambon crû	Parme	87.00	F / kg
Jambon crû	San Daniel	97.00	F / kg
Capocollo de Martina Franca		81.50	F / kg
Bresaola IGP		97.00	F / kg
Bresaola Sicilienne		130.00	F / kg



LES GRILLADES, UN PLAISIR D'ENFER!

Les entrées traiteur

Tartare de bœuf	17.50 F / portion
Carpaccio de bœuf nature	18.00 F / portion
Vitello Tonnato	7.50 F / 100g
Roasbeef cuit	7.50 F / 100g
Boule de Bâle garnie	5.90 F / pièce
Aspics foie truffé, crevettes, oeuf	dès 4.00 F / pièce
Terrine de légumes et tartare de tomate	6.20 F / 100g
Tomate mozzarella	4.20 F / 100g
Terrine du Léman	8.50 F / 100g
Gaspacho	6.50 F / 250 ml
Tomate Fraîcheur	8.50 F / portion
Avocat aux crevettes roses	8.50 F / portion
Verrine de saumon et avocat	14.50 F / portion
Verrine cabillaud, brunoise Provençale	13.50 F / portion
Verrine rilette de féra	10.50 F / portion
Verrine chèvre frais, courgettes, tomate	10.50 F / portion
Tsaziki	4.80 F / 100g
Houmous coriandre et citron vert	5.60 F / 100g
Pissaladière	3.70 F / 100g
Babaganouch	4.80 F / 100g
Salade Grecque	3.80 F / 100g
Salade Niçoise	3.30 F / 100g
Salade de penne Sicilienne	3.30 F / 100g
Salade Haricot vert , cœur de palmier	3.30 F / 100g
Salade de courgettes	3.30 F / 100g
Salade de quinoa et sweaty drops	3.30 F / 100g
Salade printanière germe de blé et légumes	3.30 F / 100g
Salade Piemontaise	3.30 F / 100g

LES GRILLADES, UN PLAISIR D'ENFER!

Plats chauds

Ailerons de volailles au miel	6.00 F/ 100 g
Poulet Basquaise	6.50 F / 100 g
Fricassée de poulet à l'ail et tomate	5.50 F/ 100 g
Tajine de lapin au olives et citron	5.50 F/ 100 g
Ribs Barbecue	5.50 F/ 100 g
Curry d'agneau	5.50 F/ 100 g
Daurade Poêlée sauce Niçoise	8.50 F/ 100 g
Gambas façon Maltoise	8.50 F / 100g
Poulpes et calamaretti Provençal	6.50 F / 100g
Moules marinières	20.00 F / 100g
Légumes farcis	3.20 F / 100g
Lasagne aux légumes	3.20 F / 100 g
Couscous aux sept légumes	30.00 F/ portion
Paella	26.00 F/ portion
Porcelet rôti entier 15 personnes	350.00 F/ pièce

Accompagnements

Gratin d'aubergines	3.80 F/ 100g
Ratatouille Niçoise	3.20 F/ 100g
Polenta au Parmesan	2.50 F /100g
Jardinière de légumes fondant	4.00 F/ 100g
Tian de légumes	8.00 F/ 200g
Tatin de légumes du soleil et tomate confite	7.00 F/ pièce

Desserts

Tropézienne	6.50 F /pièce
Salade de fruit	6.00 F/ pièce
Clafoutis aux cerises ou abricot	6.00 F/ pièce
Tartelette aux fraises ou citron	6.50 F/ pièce
Bavarois aux framboises	7.00 F/ pièce
Panacotta aux fruits rouges	7.50 F / pièce
Gâteau de Galice	3.20 F/ 100
Gâteau Toscan	3.20 F/ 100 g



Take away

Formule à emporter avec couverts

Salade du jour	400g	11.80 F / pièce
Pasta Box	400 g	12.00 F / pièce
Salade du jour + dessert +eau		18.50 F / pièce
Plat du jour + dessert + eau		22.00 F / pièce
Pizza maison		7.00 F / pièce
Pissaladière		3.70 F / 100 g
Quiche Lorraine		3.30 F / 100 g

Desserts Molard

Panacotta aux fruits rouges	7.50 F / pièce
Tiramisu	8,50 F / pièce
Salades de fruits de saison	6.00 F / pièce
Mousse aux framboises	7.00 F / pièce
Tartes fines aux poires	5.90 F / pièce
Tartelette : pomme, abricot, rhubarbe	5.50 F / pièce



LES GRILLADES, UN PLAISIR D'ENFER!

Spécial barbecue

Marinade Streumi	200 g	9.00
Sauce grillade Pumpking	225 g	14.50
Sauce barbecue	225 g	14.50
Sauce ail des ours	225 g	14.50

Epices et sel du monde

Grande sélection de poivres du Monde	dès	10.00
--------------------------------------	-----	-------

Sels

Sel rose Himalaya	120g	8.00
Fleur de sel de Guérande	125g	12.00
Sel aux truffes	60g	15.70
Sel noir ou rouge d'hawai	50g	14.00
Sel bleu de Perse	50g	14.00

Sauces et moutardes

Sauces	225 ml dès	15.00
Piment vodka, diable, saté, thai , barbecue		
Grillade, poivre, morilles, chimichuri		

Moutardes artisanales	225 ml dès	14.50
-----------------------	------------	-------

A l'ail des ours, à l'estragon , aux citrons, au bolets , miel
, au Sauternes , aux truffes , six poivres



LES GRILLADES, UN PLAISIR D'ENFER!

Antipasti

Olives vertes aux citrons	280g	9.80
Olives noires aux herbes	280g	10.40
Olives vertes aux truffes	280g	13.80
Olives vertes au fenouil	230g	10.40
Poivrons farcis au thon	280g	16.40
Tomates séchées	280g	13.80
Aubergines farcies	280g	15.80
Mélanges de légumes grillés	280g	15.80
Cœur d'artichaut	280g	15.40

Tapenades

Tapenade olive noire et poivron	120g	14.00
Tapenade olive noire et thon	120g	14.00
Tapenade olive verte et basilic	120g	14.00
Tapenade olives vertes aux figues	120g	14.00

Tartinables

Crème d'asperge	50g	7.20
Confit d'olives aux figues	100g	8.60
Olivade verte aux cèpes et châtaigne	100g	8.20
Délice d'ail aux noix	100g	8.40
Délice de tomates séchées	100g	7.60
Sardinade	100g	7.80
Thoionade	100g	7.80
Crème d'anchois	100g	8.60



LES GRILLADES, UN PLAISIR D'ENFER!

Huiles

Huile d'olive Corse	France	500ml	40.00
Huile d'olive Corse Spray	France	250ml	26.00
Huile d'olive des Orgues	France	500 ml	29.00
Huile d'olive Terre d'oliviers	France	500ml	26.00
Huile d'olive Estoublon	France	500ml	46.00
Huile d'olive Siragusa	Italie	500 ml	17.00
Huile d'olive à la truffe	Italie	55ml	17.00

Vinaigres

Vinaigre balsamique 8 ans	Italie	250 ml	29.00
Vinaigre de vin	France	500ml	14.00
Vinaigre de fruits	France	100ml	10.50
Crème de Balsamique	Italie	220 ml	14.00

Pains

Grissini, Focaccia, lingue	Italie	dès	12.00
Mini Grissini, Lingue	Italie	dès	5.20
Pane Guttiau	Italie	250g	9.60



LES GRILLADES, UN PLAISIR D'ENFER!

Vins rosés



Rosé pinot, domaine de Molard, Genève	5dl bouteille	10.40 19.00
Château de saurs, Gaillac	½ bouteille bouteille	12.00 19,50
M de Minuty, Côtes de Provence	½ bouteille Bouteille magnum	10.50 18.00 42.00
Minuty OR , Côtes de Provence	bouteille Magnum Jeroboam	31.00 64.00 158.00
Dogajolo, Italie	bouteille	16.00
Château Sainte Marguerite crû classé	Bouteille magnum	28.00 66.00
Château « la Tulipe Noire »	bouteille Magnum Jeroboam	24.00 52.00 112.00

Apéritif

Grissini	300g	9.00
Lingue aux olives	200g	13.00
Panecarasau	250g	9.00
Scuffi romarin	140g	7.20
Ciabatta tomate	180g	7.20
Chips	150g	7.00
Chips à la truffe	150g	8.00

