

## ENTRÉES

MALAKOFF 14.-

Gruyère, sauvignon blanc, saumon fumé, ciboulette (5 pièces à partager)

POIREAUX VINAGRETTE 12.-

TARTARE DE MAGRET DE CANARD (FR) 18.-

Tartare mi-cuit aux mûres, noisettes, échalotes confites

PÂTÉ BRUTE 16.-

Pâté de porc aux noisettes

CROQUE VACHERIN 26.-

Vacherin fribourgeois de chez Bruand à la truffe

## PLATS

BAR CORSE 36.-

Beurre blanc miso aligoté du domaine des Balisiers (GE),  
condiment poire fenouil aneth

DEMI-COQUELET EN CRAPAUDINE 36.-

COQUELET EN CRAPAUDINE (POUR 2) 65.-

Sauce morilles, tuile salée de sarrasin

FILET DE BOEUF MATURÉ 46.-

Servi dans son jus de viande

CÔTE DE BOEUF 15.-/100G

Côte de boeuf maturé suisse, servi sauce échalotes et vin rouge

CHOU-FLEUR AU ZAATAR 32.-

Halloumi grillé et sauce curry coco butternut

LONGE DE CHEVREUIL RÔTIE 50.-

Spätzli dorés, chou rouge braisé, choux de Bruxelles au lard,  
marrons glacés, jus de chevreuil

Disponible uniquement le soir

NOTRE PAIN AU LEVAIN GRILLÉ MAISON ET BEURRE MAISON FUMÉ 7.-

Pour accompagner et saucer vos plats

## ACCOMPAGNEMENTS

FRITES 8.-

ORGE PERLÉ 8.-

POMMES DE TERRE GRENAILLE 8.-

LÉGUMES DE SAISON 8.-

Pour toute question concernant les allergènes, les informations sont disponibles auprès de notre personnel.  
N'hésitez pas à vous rapprocher de nos équipes.



## DESSERTS

MOUSSE AU CHOCOLAT 13.-

MERINGUE DOUBLE CRÈME 14.-

Crème de Gruyère et coulis de fruits rouge

STICKY TOFFEE 16.-

Pudding aux dattes et figues, coulis de caramel

Notre suggestion : accompagnez votre dessert d'une boule de glace.

BOULE DE GLACE ARTISANALE PRODUITE À GENÈVE 5.-

- Fior di latte avec lait et crème de Genève
- Sorbet à la poire de variété Williams d'origine Suisse
- Amandes de Sicile du village de Noto

## DIGESTIFS

|                      |      |
|----------------------|------|
| Williamine 4cl       | 15.- |
| Abricotine 4cl       | 15.- |
| Framboisine 4cl      | 15.- |
| «Moitié-Moitié» 4cl  | 15.- |
| Chartreuse jaune 4cl | 18.- |
| Armagnac XO 4cl      | 18.- |
| Cognac VSOP 4cl      | 18.- |
| Bailey's 4cl         | 13.- |
| Limoncello 4cl       | 12.- |
| Get 27 4cl           | 12.- |
| Amaretto 4cl         | 12.- |
| Grappa Barolo 4cl    | 20.- |
| Grappa Moscato 4cl   | 20.- |

Pour toute question concernant les allergènes, les informations sont disponibles auprès de notre personnel.  
N'hésitez pas à vous rapprocher de nos équipes.



Rue du Prince 6, 1204 Genève

022 840 02 02

tablebrute.com

@tablebrute

## STARTERS

MALAKOFF 14.-

Gruyère, Sauvignon Blanc, Smoked Salmon & Chives (5 pieces to share)

LEEEKS VINAIGRETTE 12.-

DUCK BREAST TARTARE (FR) 18.-

Rare-cooked tartare with blackberries, hazelnuts & confit shallots

PÂTÉ BRUTE 16.-

Pork pâté with hazelnuts

CROQUE VACHERIN 26.-

Vacherin Fribourgeois from Bruand, with truffle

## MAIN COURSES

CORSICAN SEA BASS 36.-

Miso beurre blanc with Aligoté from Domaine des Balisiers (GE),  
pear, fennel & dill condiment

HALF SPRING CHICKEN, SPATCHCOCK STYLE 36.-

WHOLE SPRING CHICKEN, SPATCHCOCK STYLE (FOR 2) 65.-

Morel mushroom sauce, savoury buckwheat tuile

DRY-AGED BEEF TENDERLOIN 46.-

Served with its own jus

DRY-AGED RIBEYE 15.- / 100 G

Swiss dry-aged beef rib, served with shallot & red wine sauce

ZA'ATAR CAULIFLOWER 32.-

Grilled halloumi, coconut curry & butternut squash sauce

ROASTED SADDLE OF VENISON 50.-

Golden spätzli, braised red cabbage, Brussels sprouts with bacon,  
glazed chestnuts, venison jus

Available for dinner only.

OUR HOMEMADE TOASTED SOURDOUGH BREAD AND HOUSE-SMOKED BUTTER 7.-

To accompany your dishes and mop up every last bit of sauce

## SIDES

FRENCH FRIES 8.-

PEARL BARLEY 8.-

BABY POTATOES 8.-

SEASONAL VEGETABLES 8.-



For any questions regarding allergens, information is available from our staff. Please do not hesitate to ask a member of our team.

Rue du Prince 6, 1204 Genève

022 840 02 02

tablebrute.com

@tablebrute

## DESSERTS

CHOCOLATE MOUSSE 13.-

DOUBLE CREAM MERINGUE 14.-

Gruyère cream and red berry coulis

STICKY TOFFEE 16.-

Date and fig pudding, caramel coulis

Our suggestion: Enhance your dessert with a scoop of ice cream.

ARTISANAL ICE CREAM MADE IN GENEVA 5.-

- Fior di latte made with milk and cream from Geneva
- Williams pears from Switzerland sorbet
- Almonds from the village of Noto in Sicily

## DIGESTIFS

|                      |      |
|----------------------|------|
| Williamine 4cl       | 15.- |
| Abricotine 4cl       | 15.- |
| Framboisine 4cl      | 15.- |
| «Moitié-Moitié» 4cl  | 15.- |
| Chartreuse jaune 4cl | 18.- |
| Armagnac XO 4cl      | 18.- |
| Cognac VSOP 4cl      | 18.- |
| Bailey's 4cl         | 13.- |
| Limoncello 4cl       | 12.- |
| Get 27 4cl           | 12.- |
| Amaretto 4cl         | 12.- |
| Grappa Barolo 4cl    | 20.- |
| Grappa Moscato 4cl   | 20.- |

For any questions regarding allergens, information is available from our staff. Please do not hesitate to ask a member of our team.

