Pour l'apéritif

Mini-malakoffs (2 pièces)	8.-
Rillettes de cochon genevois, pain de campagne	10.-
Planchette de charcuteries et fromages du pays	18.-
Planchette de charcuteries du pays	22.-
Assiette de viande séchée	24.-
Planchette de charcuteries IGP du Valais (lard, jambon cru et viande séchée)	28.-

Pour commencer

Salade verte «Le VG»	10.-
Tomme de Genève croustifondante, pickles et jeunes pousses	14.-
Pâté en croûte, marmelade aux fruits secs et mesclun	20.-
Gravlax d'omble chevalier, citron vert et rémoulade	22.-

Pour suivre

Risotto crémeux aux légumes de saison, graines torréfiées	25.-
Poitrine de cochon, jus au jambon cru *(garniture au choix)*	32.-
Côte plate de boeuf laquée au miel et soja *(garniture au choix)*	38.-
Rumsteck de bœuf 200g, échalote confite et sauce poivrade *(garniture au choix)*	44.-

Les incontournables

Malakoff (1 pièce)	8.-
Malakoffs (2 pièces) et salade verte	22.-
Tête de veau et sa garniture	34.-
Tartare de bœuf *(garniture au choix)*	35.-
Fondue moitié-moitié	220g - 25.- / 320g - 35.-
Longeole IGP et lentilles de Cartigny	36.-

Garnitures

Polenta crémeuse, Frites fraiches, Salade verte
Cassolette de légumes de saison

Supplément de garniture, portion 8.-

Nous proposons également des plats pour les enfants

Nous tenons à votre disposition des informations détaillées sur la présence d'allergènes.
En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser au personnel.

leVg
restaurant

Pour finir

Dessert du moment	10.-
Île flottante	11.-
Café gourmand	13.-
Moelleux au chocolat, caramel et glace vanille	14.-
Coupe arrosée	15.-