

La Tour Carrée

Yacht Club de Genève

Carte d'été 2024

Planches à partager et tapas

Tapenade d'olives noires et vertes aux anchois, toasts grillés 9.-

Rillettes de thon, toasts grillés 11.-

Bruschetta de tomates et basilic frais 19.-

Chicken Wings marinade citron vert gingembre et cébettes, sauce barbecue 19.-

Crevettes en cocon, sauce Thaï 14.-

Fritto Misto, sauce tartare 23.-

Les sardines de chez Bellota-Bellota 17.-

Lobster rolls 28.-

Planche de Jambon ibérique Bellota 29.-

Planche de fromages Suisse 19.-

La planche des épicuriens

(Lomo de cebo, Papada, Fuet iberico, Bellota, Gruyère 9 mois d'affinage, Gruyère 12 mois d'affinage) 44.-

Entrées

Salade feuille de chêne, vinaigrette maison 7.-

Artichauts de Murcia confits à l'huile d'olive et snackés 17.-

Ceviche de bar, jus de citron vert, lait de coco 28.- plat 42.-

Poulpe grillé à la persillade, coulis de piquillos et pommes grenailles sautées 29.- plat 43.-

Carpaccio de Gambero Rosso, sauce vierge 26.-

Salade Genève-Mykonos 21.- plat 29.-

Tous nos prix s'entendent CHF, TVA 8.1 % incluse

Plats

Tartare de bœuf suisse à l'italienne, frites fraîches 36.-

Entrecôte de bœuf suisse à la plancha, sauce chimichuri ou sauce choron pommes de terre sautées à l'ail et au persil 45.-

Filets de perches de lacs 41.- Filets de perches du Lac Léman (selon arrivage) 51.-

Sauce « La Tour Carrée », sauce meunière ou crème échalote, frites fraîches et salade verte

Filet de daurade juste snacké, sauce vierge et ratatouille maison 41.-

Linguine aux asperges et safran 34.-

Cheeseburger, sauce « LTC », frites fraîches 29.-

Fondue moitié-moitié de chez « Au Gruyère » à Plainpalais :

-classique 29.- à la truffe d'été 41.- -aux Morilles 39.-

Plats à partager (minimum 2 personnes)

La Côte de bœuf de Galice, sauce choron ou sauce chimichuri 16.- les 100 gr.

Garniture au choix : Frites fraîches, légumes du soleil à l'huile d'olive, pommes grenailles sautées

La Côte de veau rôtie dans son jus, à l'ail et fumée au thym, pommes grenailles sautées et poivrons à l'huile d'olive 16.- les 100 gr.

Linguine au homard entier rôti et sa bisque maison 98.-

Desserts

Crèmeux au chocolat et caramel beurre salé 16.-

Tartelette citron vert meringuée 15.-

Les choux-choux (caramel ou chocolat) 16.-

Meringue, double crème de la Gruyère et fruits rouges 17.-

Généreuse planche de fruits frais pour 2 personnes 34.-

Glace, la boule 4.90.- Parfum : Rhum-raisin, citron vert, caramelita, vanille, café, chocolat, mangue passion, fraise framboise, pistache

Tous nos prix s'entendent en CHF, TVA 8.1 % incluse