

Les Salades

Salads

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Salade verte croquante olio di oliva et aceto balsamico <i>Crunchy green salad with olive oil and balsamic vinegar</i>		10.-
Salade mêlée olio di oliva et aceto balsamico <i>Mixed salad with olive oil and balsamic vinegar</i>		12.-
Salade de tomates (cœur de bœuf), mozzarella di Bufala DOC Campana <i>Tomato salad, mozzarella Bufala</i>	18.-	24.-
Bonbons de chèvre au miel et noix sur nid de salade de saison <i>Goat cheese on toast with honey and walnuts, mixed green salad</i>	18.-	24.-
Salade César à l'italienne, volaille, parmesan, jambon de Parme DOP <i>Italian Style Caesar salad, chicken, parmesan cheese, Parme's ham</i>	18.-	26.-

CORSIER-GENÈVE

Entrées - Antipasti

Starters

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Carpaccio de bœuf au parfum de truffe blanche et parmesan Beef carpaccio with parmesan flavored white truffle	19.-	25.-
Vitello tonnato et sa mimosa d'œuf Vitello tonnato and its egg mimosa	20.-	26.-
Salade de poulpe, pommes de terre, olives noires et paprika Octopus salad, potatos, black olives and paprika	22.-	30.-
Jambon de Parme DOP, burrata, roquette et tomates cerises Parma ham, mozzarella burrata, arugula and cherry tomato		25.-
Antipasto italiano (jambon de Parme, mozzarella di bufala, légumes grillés) Antipasto italiano (Parma ham, mozzarella di bufala and grilled vegetables)		29.-

le petit lac

CORSIER-GENEVE

Les Pâtes - Pasta

Tagliatelles au duo de saumon (Saumon fumé et saumon frais) Tagliatelle with salmon duo (Smoked salmon and fresh salmon)	29.-
Tagliatelles Amalfitane (Gambas, crème au citron et basilic) Tagliatelle, King prawns, lemon and basil cream	32.-
Paccheri all'imperiale (vongole, moules, calamars et gambas) Paccheri, clams, mussels, squid and king prawns	35.-
Linguine alle vongole veraci (huile d'olive, tomates, ail et persil) Linguine, clams, olive oil, tomato, garlic and parsley	32.-
Paccheri alla calabrese (saucisses, aubergines, tomates, pecorino, basilic, piment) Paccheri, sausages, eggplant, tomatoes, pecorino cheese, basil, chilli pepper	32.-
Paccheri alla siciliana (sauce tomate, aubergines, ricotta, parmesan, basilic) Paccheri, tomato sauce, eggplant, ricotta, parmesan cheese, basil	29.-
Tagliolini napolitain à l'encre de seiche Neapolitan-style tagliolini with cuttlefish ink	38.-
Pâtes sans gluten sur demande sauce de votre choix Gluten-free pasta with sauce of your choice on request	

Festival de truffes fraîches **(Périgord/Bourgogne)**

Tagliatelle à la crème truffée - Râpé de truffe fraîche minute - (10 gr)	43.-
Fagottini à la crème truffée - Râpé de truffe fraîche minute - (10 gr)	45.-
Risotto au filet d'huile truffée - Râpé de truffe fraîche minute- (10 gr) (20 mn)	45.-

POISSONS - Fishes

Ombre chevalier de la riviera Vaudoise, sauce safranée	35.-
<i>Arctic char from Vaudoise Riviera, saffron sauce</i>	
Gamberoni grillés marinés à la bière et à l'ail	38.-
<i>Grilled king prawns marinated in beer and garlic</i>	
Filets de féra du Lac Léman à la sauce « Petit Lac » au citron persil	42.-
<i>Féra fillets from Geneva Lake with "Petit Lac" sauce with parsley lemon</i>	
Sole meunière entière 500-600 Gr	48.-
<i>Whole Sole fish with meunière sauce</i>	

VIANDES - Meats

Filet de bœuf à la crème truffée - râpé de truffe fraîche minute - (10 gr)	55.-
<i>Beef filet with fresh truffe creme</i>	
Costoletta di vitello "Oreille d'éléphant" à la milanaise roquette et tomates cerises	45.-
<i>Veal Milanese chop with arugula and cherry tomatos</i>	
Tagliata di filet de boeuf sur lit de roquette et parmesan	42.-
<i>Cut beef fillet with arugula et parmesan cheese</i>	
Côte de veau GTRA 320 Gr	45.-
<i>Veal chop from Geneva region</i>	
L'entrecôte de bœuf Angus 280 Gr	42.-
<i>Beef Angus entrecote</i>	

Tous nos plats sont servis avec frites ou légumes de saison.

Supplément Accompagnement : Frites - Légumes de saison - Tagliatelles 6.-

Supplément Sauce : - Sauce Morilles : 6.- - Sauce crème Truffée : 8.-

Les Filets de Perches

Perch Fillets

La petite assiette, pommes frites, salade verte **130g** **34.-**
The Small plate, French fries, green salad

La grande portion, pommes frites, salade verte **200g** **46.-**
The Large plate, French fries, green salad

Nos sauces au choix

SAUCE PETIT LAC *Vin blanc, crème citronnée, monté au beurre – White wine, lemon creme sauce*

SAUCE MEUNIERE *Beurre monté, citron et persil – Whipped butter, lemon and parsley*

SAUCE AUX AGRUMES *Beurre monté, crème, assaisonnée de pulpe d'orange et pamplemousse
Whipped butter, creme, orange pulp and grapefruit*

Nos perches sauvages proviennent exclusivement du Lac Léman.

Perches fraîche-Quotidien (selon arrivage)

*Merci de consulter le personnel à votre service. Allergènes: N'hésitez pas à informer le personnel de vos allergies.
Please inform the staff of your allergy..*



le petit lac

CORSIER-GENÈVE