

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 et mozzarella di Bufala DOC Campana <i>Tomato salad, mozzarella Bufala</i>	20.-	26.-
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>	19.-	26.-
Salade César à l'italienne, volaille, parmesan, jambon cru <i>Italian Style Caesar salad, chicken, parmesan cheese, ham</i>	22.-	32.-

CORSIER-GENÈVE

Entrées - Antipasti

Starters

	<u>Entrée</u>	<u>Plat</u>
Carpaccio de bœuf huile aromatisée truffe blanche et parmesan Beef carpaccio with parmesan flavored white truffle	20.-	28.-
Vitello tonnato et sa mimosa d'œuf Vitello tonnato and its egg mimosa	24.-	32.-
Salade de poulpe, pommes de terre, olives noires et paprika Octopus salad, potatoes, black olives and paprika	24.-	32.-
Jambon cru et sa burrata, roquette et tomates cerises Ham, mozzarella burrata, arugula and cherry tomato		28.-
Antipasto italiano (jambon cru, mozzarella di bufala, légumes grillés) Antipasto italiano (Ham, mozzarella di bufala and grilled vegetables)		36.-

Les Pâtes - Pasta

Tagliatelles au saumon fumé Tagliatelle with Smoked salmon	32.-
Tagliatelles Amalfitane (Gambas, crème au citron et basilic) Tagliatelle, King prawns, lemon and basil cream	35.-
Paccheri all'imperiale (vongole, moules, calamars et gambas) Paccheri, clams, mussels, squid and king prawns	39.-
Linguine alle vongole veraci (huile d'olive, tomates, ail et persil) Linguine, clams, olive oil, tomato, garlic and parsley	38.-
Paccheri alla calabrese (saucisses, aubergines, tomates, pecorino, basilic, piment) Paccheri, sausages, eggplant, tomatoes, pecorino cheese, basil, chilli pepper	36.-
Paccheri alla siciliana (sauce tomate, aubergines, ricotta, parmesan, basilic) Paccheri, tomato sauce, eggplant, ricotta, parmesan cheese, basil	32.-
Pâtes sans gluten sur demande sauce de votre choix Gluten-free pasta with sauce of your choice on request	

Festival de truffes fraîches

Truffe d'été, *Tuber Aestivum d'Italie*

Tagliatelle à la crème et arôme de truffe - Râpé de truffe d'été - (10 gr)	45.-
Fagottini à la crème et arôme de truffe - Râpé de truffe d'été - (10 gr)	48.-
Risotto au filet d'huile aromatisée à la truffe - Râpé de truffe d'été - (10 gr) (20 mn)	48.-

POISSONS - Fishes

Omble chevalier du lac, sauce signature Petit Lac	42.-
<i>Arctic char, sauce petit lac</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 à la sauce « Petit Lac » au citron persil	46.-
<i>Féra fillets with "Petit Lac" sauce with parsley lemon</i>	
Solea meunière entière 700-800 Gr (selon arrivage)	68.-
<i>Solae fish with meunière sauce</i>	

VIANDES - Meats

Filet de bœuf à la crème truffée - râpé de truffe fraîche minute - (10 gr)	58.-
<i>Beef filet with fresh truffe creme</i>	
Escalope di vitello "Oreille d'éléphant" à la milanaise roquette et tomates cerises	56.-
<i>Veal Milanese with arugula and cherry tomatos</i>	
Tagliata di filet de boeuf sur lit de roquette et parmesan	48.-
<i>Cut beef fillet with arugula et parmesan cheese</i>	
Côte de veau 320 Gr	48.-
<i>Veal chop</i>	
L'entrecôte de bœuf 280 Gr	46.-
<i>Beef 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

(Selon arrivage voir l'affichage)

La petite assiette, pommes frites, salade verte **130g** **38.-**
The Small plate, French fries, green salad

La grande portion, pommes frites, salade verte **200g** **52.-**
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 du lac

*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