carte des mets

Entrées

Soupe du jour	10.00
Salade mêlée	11.00
Houmous, moutabel et mini pains libanais	20.00
Salade d'épinards au fromage de chèvre *	18.00
Salade « Gaston » * Roquette, crevettes roses, dès de surimi, ananas, vinaigrette	19.00
Tartine caprese Mozzarella et tomate sur pain rôti à l'huile d'olive et à l'ail	19.00
Taboulé fraîcheur	18.00
Salade de pois chiches à l'indienne	18.00
Saumon fumé du fumoir de Chailly *	22.00
Carpaccio de veau à l'huile de truffe *	22.00
* Supplément grande assiette	8.00

Viandes

Spare ribs sauce barbecue, baked potatoes et légumes	30.00
Araignée de veau aux herbes et citron, pommes frites et légumes	36.00
Filet d'agneau sur poivrons et oignons confits, tagliatelle et légumes	40.00
Filet de bœuf jus braisé, pommes frites et légumes	45.00
Tartare de bœuf, toasts et pommes frites	36.00
Hamburger de bœuf et pommes frites	27.00
Club sandwich Gaston et pommes frites - Poulet, lard, œuf, tomates	25.00
Brochettes de poulet Taouk, aubergines rôties et riz	35.00

Poissons

Filet d'omble chevalier sur poireaux fondants, accompagné de risotto citronné	34.00
Filet de féra du Léman, crème froide de petit-pois, tagliatelle et légumes	36.00
Filet de daurade sauce vierge, riz et légumes	38.00
Filets de rougets sur tapenade d'olive, pommes nature et légumes	30.00
Fishburger de daurade et pommes frites	29.00

Pâtes et riz

Fusilli à l'ortolana	22.00
Tagliatelle aux coques	28.00
Penne à l'arrabbiata	19.00
Tagliatelle à la bolognaise de braisé de bœuf	26.00
Risotto de la mer	26.00
Risotto du potager	22.00
Curry de légumes au lait de coco et riz basmati	25.00

Le coin des enfants (jusqu'à 11 ans)

Brochettes de poulet Taouk, pommes frites et légumes + boule de glace	16.50
Tagliatelle sauce tomate + boule de glace	16.50
Filets de rougets, riz et légumes + boule de glace	16.50

Dessert

Salade d'agrumes au thé de menthe	10.00
Crumble aux abricots, crème parfumée à l'amande	13.00
Tiramisu au kahlua	12.00
Feuillantine au chocolat	12.00
Tarte du jour	9.50
Café gourmand	12.50

Les prix s'entendent en CHF, service & TVA à 7.7% inclus. Végétarien

menu card

Starters

Soup of the day	10.00
Mixed salad	11.00
Humus, eggplant caviar and pita bread	20.00
Spinach salad and goat cheese *	18.00
Salad « Gaston » * Rocket salad, mini shrimps, surimi dices and pineapple	19.00
Caprese tartine Mozzarella & tomato on bread roasted with olive oil & garlic	19.00
Fresh tabbouleh made out of bulgur	18.00
Indian Chickpea salad	18.00
Fumoir de Chailly's traditionally smoked salmon *	22.00
Veal carpaccio, rocket salad and truffle oil *	22.00
* Larger portion supplement	8.00

Meat Courses

Barbecue spare ribs served with baked potatoes and vegetables	30.00
Veal spider steak, cooked with lemon and herbs, french fries and vegetables	36.00
Veal fillet on a bed of bell pepper & caramelized onions, tagliatelle & vegetables	40.00
Beef fillet served with French fries and vegetables	45.00
Beef tartar, toasts and French fries	36.00
Beef burger and French fries	27.00
Club sandwich "Gaston" and French Fries, Chicken, bacon, eggs, tomatoes, lettuce	25.00
Marinated chicken skewer served with roasted eggplants and rice	35.00

Fish Courses

Arctic char fillet cooked with creamy leaks and served with a lemony risotto	34.00
Lake Geneva white fish fillet, cold cream of green peas, tagliatelle & vegetables	36.00
Sea bream fillet « sauce vierge », served with rice and vegetables	38.00
Red mullet fillet on a bed of olive tapenade, baked potatoes & vegetables	30.00
Sea bream fish burger and French fries	29.00

Pasta and risotto

Fusilli ortolana sauce	22.00
Tagliatelle served with clams	28.00
Penne arrabbiata sauce	19.00
Beef bolognese tagliatelle	26.00
Seafood risotto	26.00
Vegetarian risotto	22.00
Vegetarian curry cooked with coconut milk served with basmati rice	25.00

Children's corner (up to 11 years old)

Marinated chicken skewer, French fries and vegetables + 1 ice cream scoop	16.50
Tomato sauce tagliatelle + 1 ice cream scoop	16.50
Red mullet fillet, rice and vegetables + 1 ice cream scoop	16.50

Dessert

Fresh citrus fruits salad perfumed with mint tea	10.00
Apricot crumble served with an almond flavored cream	13.00
Homemade tiramisu with Kahlúa (coffee liquor)	12.00
Chocolate puff pastry	12.00
Cake of the day	9.50
Coffee served with a selection of mignardises	12.50

Prices are in CHF, service & 7.7% VAT included. Vegetarian