



La Terrasse des Curiades

LES PRIX SONT EXPRIMÉS EN FRANCS SUISSES (CHF)

vin blanc

	1 DL	75 DL
Chasselas	5	26
Aligoté	5	29
Chardonnay	6	32
Viognier	7	36
Méthode Traditionnelle	8	48

vin rosé

	1 DL	75 DL
Oeil de Perdrix	5	30
Rosé de Gamay	5	26
Rosé Prestige	6	35

vin rouge

	1 DL	75 DL
Gamay	5	25
Pinot Noir	5	32
Curiades Rouge	5	32
Gamaret	7	36
Marquis de Coudrée	7	36

Nos sorbets artisanaux genevois

Demandez nos parfums du moment
1 boule : 5.- | 2 boules : 8.- | 3 boules : 10.-

Dégustation Curiades

25.-

uniquement de 18h à 19h
(5 verres de vin à choix)



sparkling

Spritz Original 14.-
apérol, prosecco, eau gazeuse, orange

Hugo 15.-
liqueur de fleur de sureau, citron vert, menthe fraîche eau gazeuse, eau gazeuse

soft

50 CL

Sodas	
Coca, Coca zéro	5
Thés glacés (FuseTea)	
Citron, Pêche	5
Jus de fruits (Granini – 20 cl)	
Orange, Ananas	5
Eaux (Valser)	
Plate (50 cl)	5
Pétillante (50 cl)	5

café

Ristretto	4
Express	4
Café	4
Thé vert, thé noir, verveine	4

food à partager

Les Mix Grilled – 39.- (par personne)

Assortiment gourmand de viandes à partager.

Le Petit Gourmand – 22.- (par personne)

Poulet du terroir, frites et salade, pour les petits gourmets.

TARTE POMME / CITRON – 12.-

Côte de Bœuf – 65.- (par personne)

Viande suisse à partager, servie avec frites et salade.

Uniquement sur réservation et pendant l'événement "Côte de Bœuf."

Formule Paella – 32.- (pour enfant : 18.-) - (par personne)

Uniquement valable pendant les événements Paella

Boeuf - Origine Suisse - Poulet - Origine Suisse

Partenaire Boucherie Le Moal