LA POTINIÈRE

LA POTINIÈRE

Lundi | Samedi : 12h - 23h30
Cuisine : 12h - 14h30

Dimanche : 10h30- 17h
Cuisine : 10h30 - 15h30

Wifi : La Potinière Visitors
Password : GenevaLake1202

Cher client, Si vous êtes sujet a des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

L'équipe de la Potinière

LA POTINIÈRE

Formule du midi

Du lundi au samedi, toute l'année !

Plat du Jour	26.-
Entrée à la carte + Plat du Jour	36.-
Plat du Jour + Dessert à la carte	36.-
Entrée à la carte + Plat du Jour + Dessert à la carte	44.-

Dans la Cave d'Eric

	1 verre / 2 verres
Accompagnement Vin Prestige - Blanc ou Rouge	14.- / 25.-

Pensez à réserver votre table !

Menu de Saison

Entrée

Salade retour du marché 17.- / 26.-

Ceviche Dorade 17.-
Leche de tigre, grenade, pickles jalapenos, zeste combawa, bille de soja et maïs grillés

Aubergine rôtie 17.-
Courgette, fêta, gaspacho, sablé parmesan, basilic

Tataki de boeuf sauce yuzu ponzu 17.-
Salade croquante aux raisins frais, tuile nori sésame Wasabi

Buratta farcie compoté de fraises au balsamique 17.-
Tartare de tomate épices, focaccia maison

Plats

Magret de canard snacké, légèrement fumé 32.-
Jus corsé aux cerises, caponata, millefeuille de pomme de terre et patates douces

Dos de lieu jaune rôti aux amandes 29.-
Sauce putanesca, riz provençale

Rigatonis crémeux à la truffe 28.-
Duxelles de champignons, céleri et parmigiano

Burger tradi 30.-
Pain bun maïs, steak haché de bœuf, cheddar fondu, oignons crispy & frites
Possible en vegétarien

Côte de bœuf black Angus 1/1,2KG *+35min* 149.-

Fondue moitié moitié min 2 pers. 26.-/pers.

Pièce de boeuf d'exception Wagyu japonais 100g/ 200g 50.-/95.-

Desserts

Finger Dubaï 14.-
Croustillant kadaif, crémeux pistache, enrobage choco lait
et glace yaourt au lait de montagne

Trompe l'œil Framboise 14.-
Insert framboise groseille, ganache montée vanille, chocolat blanc
biscuit madeleine éclat framboise

Vacherin déstructuré mangue, passion, biscuit coco 14.-

Soupe de fraise et chantilly 14.-

Pot de glace, demandez-nous les saveurs ! 6.-

LA POTINIÈRE

A Partager

15h à 21h30

À Partager

Piadines (bresaola, saumon fumé ou végétarienne) 25.-
Base : wrap de blé, Mozzarella, Pesto, Roquette, Tomate

Planche Mixte - Charcuterie / fromage 30.-

Planche de Fromages 30.-
Assortiment de 3 variétés

Planche de Charcuteries 30.-
Assortiment de 3 variétés

Gambas sautées en persillade 24.-

Gravlax de Boeuf, condiment moutarde 28.-
Condiment à la graine de Moutarde

Frites classiques ou Frites de Patate Douce 10.-

Houmous de Pois Chiches 15.-
Accompagné de pain Pita, huile d'olive, paprika fumé

Mini Burger de Boeuf 25.-
6 pièces

Tradi Burger 30.-
Bun's Maïs, steak haché de Boeuf, Cheddar fondu, Oignons crispy & frites

Côte de Boeuf Black Angus 1,2kg. +35 min. 149.-
Frites, salade, Sauce 27 épices (supplément sauce : 6.-)

Pièce de boeuf d'exception Wagyu Japonais 50.-
100 g 95.-
200g

Fondue moitié moitié min 2 pers. 26.-

Ardoise de Tapas Sucrés 20.-
Assortiments de 8 pièces

Finger Dubaï 14.-

Soupe de fraise et chantilly 14.-

Boissons

Softs

Sirop à l'eau, 25cl *Grenadine, menthe, pêche, citron, orgeat*	4.–
Jus de fruits, 25cl *Orange, ananas, cranberry, pamplemousse*	5.–
Ginger ale, 20cl	5.–
Ginger beer, 20cl	5.–
Tonic water, 20 cl	5.–
Coca-Cola - Coca zéro, 25 cl	5.–
Thé froid citron, 25 cl	5.–
Sprite, 25 cl	5.–
Fanta, 25 cl	5.–
Eau Arkina *Plate ou gazeuse, 50 cl ou 1 L*	6.–/9.–
Jus de tomate, 20cl	6.–
Jus de pomme artisanal ***"La Genevoise"***	6.–
RedBull	6.–
Jus de fruits frais *Orange ou Multifruits, 25 cl*	6.–

Bières bouteilles

33cl

San Miguel Fresca 4,4%	8.–
Divergente Nébuleuse 0,5%	8.–
Alternative Nébuleuse 2,5%	8.–
Cidre La Genevoise	9.–

Bières pression

25cl / 50cl

1664 Blanche 5%	6.– / 10.–
Valaisanne Blonde 4,7%	6.– / 10.–
Bière du moment	7.– / 11.–
IPA Speakeasy Nébuleuse *by Danny Khezzar*	7.– / 11.–
Picon (orange amer)	7.– / 11.–

Apéritifs

Campari 6 cl	8.–
Martini blanc ou rouge 6 cl	8.–
Ricard 4 cl	8.–
Prosecco 1dl	9.–
Kir 1dl	9.–
Kir royal 1dl	18.–

Vins et Bulles

BLANC

Chasselas, B. Bosseau - Genève, Chasselas Sec & Vif	8.-
Tressallier "Les Terres d'Ocres", Famille Nesson & Barichard - Loire Sec & Fruité	9.-
Chablis, Domaine Wengier - Bourgogne, Chardonnay Très Aromatique & Généreux	11.-
Montagne Solitaire, Mann - Alsace, Gewurzt - riesling Doux & Fruité	10.-

ROUGE

Cinsault, Mas Laval - Languedoc, Cinsault Jeunes vignes, léger, non filtré. Notes de fruits mûrs	9.-
Pinot Noir, Cave de Sézenove, B.Bosseau - Genève, Pinot Noir Arômes de noyaux de cerises, frais et léger	10.-
Syrah, Les Jardins, François Grenier - Syrah Très Aromatique & Généreux	12.-
Shéhérazade, M.Ramu - Genève, Syrah Saveurs de fruits rouges & notes épicées	12.-

ROSÉ

Sainte-Lucie, Côtaux d'Aix en Provence - Grenache, Cinsault, Mourvèdre	9.-
Ch. Peyrassol, Côtes de Provence - Brignoles, Grenache, Cinsault, Mourvèdre	11.-

CHAMPAGNE

Claude Bernard	18.-

Cocktails

Cocktails signatures

Siesta 22.–
Bacardi Carta Blanca, fraise, coco

Gecko 22.–
Bombay Sapphire, lime, bergamote

Carmine 22.–
Tequila Patrón Silver, hibiscus, verjus

Amber 22.–
William Lawson, peanut butter, creole bitter

Blossom 14.–
Vermouth Ambrato, fleur de sakura, club maté

Nova 22.–
Grey Goose, pamplemousse, maracuja

Jade 22.–
Gin Sutton's Seedless - Sauge - Jasmin

Cocktails classiques

Les Spritz 15.–
Apérol, Campari, Saint-Germain, Limoncello

Les Mules 18.–
Vodka, Gin, Rhum, Whisky, Mescal

Les Sours 19.–
Amaretto, Pisco, Whisky, Rhum

Autres incontournables ... 20.–
Espresso martini, negroni, basil smash, caïpi, margarita, porstar, etc.

Mocktails

Verdant 14.–
Thé froid oolong, concombre, gingembre

Jasper 14.–
Mangue, rhubarbe, coco

Scarlet 14.–
Soda cerise, yuzu, raisin

Coffee Shop

Expresso, ristretto, café	4.-
Expresso macchiato	5.-
Thé ou infusion *Earl grey, breakfast, vert sencha, menthe, camomille, verveine*	5.-
Latte macchiato	8.-
Flate white	9.-
Cappuccino	7.-
Chocolat chaud	7.-
Renversé	7.-
L'affogato *2 boules de glace vanille noyées sous un espresso*	10.-
Supplément chantilly	2.-
Supplément lait végétal	2.-

Liqueurs 15°/40°

Amaretto	12.-
Limoncello	12.-
Bailey's	12.-
Get 27	12.-
Jagermeister	12.-
Liqueur d'abricot Dupont	13.-
Liqueur de poire	13.-
Génépy	13.-
Chartreuse verte	13.-

Rhum 40°/45°

Bacardi 4 ans	18.-	140.-
Bacardi 8 ans	20.-	180.-
Santa Theresa 1796	22.-	220.-
Zacapa Royal	34.-	

Gin 40°/ 46°

Bombay Sapphire	18.-	140.-
Hendrick's	20.-	220.-

Vodka 40°

Eristoff	18.-	140.-
Grey Goose	20.-	220.-

Eau de vie 40°/55°

Grappa Bottegi fumée	14.-
Eau de vie de poire	13.-
Eau de vie d'abricot	13.-
Calvados Château du Breuil	18.-
Vieille Prune	18.-
Cazadores	18.-
Cognac XO Martel	32.-

Tequila 40°

Cazadores Bianco	18.-	
Patron Silver	20.-	220.-
Patron XO Café	24.-	
Patrón Añejo	30.-	
Don Julio 1942	34.-	
Clase Azul Reposado		850.-

Whisky - Bourbon 40°/ 46°

William Lawson	18.-
Nikka	24.-
Suntory Hibiki	30.-
Toki	34.-