

*Chère cliente, cher client,  
Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.*

TVA de 7% comprise, prix en francs suisses

Provenances

Bœuf : Suisse, Uruguay | Volaille : France, Allemagne | Veau : Suisse | Poulet : GRITA, Genève | Pintade : France | Perches : Suisse | Brochet, Perches : Lac Léman | Bar : Grèce, Espagne | Cabillaud : Islande | Saumon : Norvège |

 sans lactose  vegan  végétarien  sans gluten

# LE LYRIQUE

DEPUIS 1881

## C'EST LE PRINTEMPS



# LE LYRIQUE

DEPUIS 1881



## INCONTOURNABLES

- LE «L» BURGER | COUNTRY POTATOES** 33.-  
Œufs, laitue, tomate, cornichons, lardons, sauce BBQ et pain artisanal
- ON DIRAIT LE SUD** 22.-  
Fougasse tiède, aubergine grillée, tomates séchées, feuilles de cèleri et mayonnaise à l'estragon
- TARTARE DE BŒUF** 26.- / 41.-  
Frites maison, légumes au vinaigre, cebettes, moutarde de Meaux, jaune d'œuf, herbes du jardin
- TARTARE DE SAUMON | DE NORVÈGE** 25.- / 39.-  
Cœur de laitue, fenouil au yaourt, crème aigre, ciboulette, blinis
- CLUB SANDWICH | FRITES MAISON** 30.-  
Blanc de volaille suisse, bacon croustillant, œuf bio, mayonnaise et fine sucrine
- PALMIGIANELLA | COULIS DE TOMATES** 26.-  
Tiède déclinaison d'aubergines au four en caponata, tomates fraîches, pignons de pin et basilic

## ENTRÉES

- CARPACCIO DI MARE** 38.-  
Thon rouge ibérique, fenouil en fines lanières, orange de Sicile et olives vertes
- ŒUF MOELLEUX AUX ASPERGES | CRUDO DE PARME** 32.-  
Œuf croustillant au cœur moelleux, asperges grillées en vinaigrette, jambon de Parma 17 mois, rampon
- MIMOSA PRINTANIÈRE D'ÉPEAUTRE** 26.-  
Épeautre, orge perlé, feta grecque, tomates datterini, concombre et basilic
- SALADE CAESAR | POULET** 19.- / 27.-  
Œuf bio, laitue, anchois, poulet suisse, croutons, lardons croustillants et parmesan 24 mois
- SALADE CAESAR | SAUMON FUMÉ** 19.- / 27.-  
Œuf bio, laitue, aneth, anchois, lanières de saumon, croutons et parmesan 24 mois
- SALADE DU JARDIN** 14.- / 20.-  
Tendres feuilles de saladine, fines lanières de légumes croquants et fruits du marché
- VELOUTÉ DE COURGETTES PRIMEURS | MOULES PANÉES** 28.-  
Servi tiède avec un fondant de ricotta et citron de Riviera
- FROMAGE DE CHÈVRE BLANC À LA CUILLÈRE** 16.- / 27.-  
Chutney d'ananas, graines de courge et roquette

## PRIMI PIATTI

- GARGANELLI AU PESTO DE TIGULIO** 26.- / 32.-  
Basilic, huile EVO, pignons de pin et grana padano
- RISOTTO ACQUERELLO | ASPERGES VERTES** 28.- / 34.-  
Déclinaison d'asperges vertes, amandes effilées et ricotta de bufflonne
- GNOCCHI À LA ROMAINE AUX AUBERGINES** 26.- / 32.-  
Lardons et pecorino romano

Chère cliente, cher client,  
Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

LE LYRIQUE

DEPUIS 1881

## POISSON

- FILETS DE PERCHES | FRAIS DU LAC** 52.-  
Dorés au beurre moussoux, persillade au citron, larme de Dézaley, frites maison, sauce tartare
- FILET DE BAR RÔTI | À LA CRÉTOISE** 44.-  
Divagation de légumes au feu, citron confit, origan, pommes grenailles
- SOLE DU NORD | À LA MEUNIÈRE** 72.-  
Accompagnée de pommes grenailles et quenelles d'épinards
- MOULES DES POUILLES À L'ITALIENNE | BRUSCHETTA** 32.-  
Moules noires des Pouilles, tomates, vin blanc, poivre du moulin, ail et persil frais
- BAR DE LIGNE AU FOUR** 120.-  
Fenouil à la badiane, pommes rôties et huile aux herbes - pour 2 personnes (préparation 35')
- Supplément pommes de terre, riz vapeur, légumes du moment* 6.

## VIANDE

- ENTRECÔTE GRILLÉE D'ANGUS** 54.-  
Beurre café de Paris, légumes de saison, frites maison
- OREILLE D'ÉLÉPHANT** 46.-  
Saladine de roquette et tomates confites, frites maison
- SPARE RIBS LAQUÉS | SAUCE BBQ** 44.-  
Poivrons fondants, pommes Country
- SUPRÊME DE POULET JAUNE | ASPERGES ET MORILLES** 44.-  
Purée de pommes de terre aux capres
- TOMAHAWK DE BLACK ANGUS GRILLÉ** 138.-  
Pommes grenailles rôties, légumes de saison - 800gr pour 2 personnes (préparation 30')
- Supplément pommes de terre, riz vapeur, légumes du moment* 6.-

## DOUCEUR

- CRESCENDO DE FRAISES | CHAMPAGNE** 16.-  
Salade de Mara de bois, légère gelée au champagne, crème yaourt et meringue
- TIRAMISÙ PURO ARABICA | AMARETTO DISARONNO** 14.-  
Biscuit joconde, crème mascarpone, espresso, cacao
- CARPACCIO D'ANANAS | GINGEMBRE ET CITRON VERT** 16.-  
Salade exotique fraîche, sortbet citron vert, menthe et coco
- CAFÉ GOURMAND** 14.-  
4 gourmandises de saison
- TAGLIATA DE FRUITS** 14.-  
Sélection de fruits frais du moment
- SÉLECTION DE GLACES ARTISANALES** LA BOULE 4.50
- CHARIOT DE FROMAGES DU MOMENT** 18.- / 29.-  
Servi en salle, pain au fruit du mendiant

 sans lactose  vegan  végétarien  sans gluten

LE LYRIQUE

DEPUIS 1881