



GROUPE LEVANTI VOUS ACCUEILLE 7 JOURS SUR 7 À LA TABLE DU

**BABBÒ COMPTOIR CORSE
RUE DE LA SCIE 2,
1207 GENÈVE (RÉOUVERTURE FÉVRIER 2027)**

ET À

**LA TOUR CARRÉE - YACHT CLUB DE GENÈVE,
QUAI DE COLOGNY 61,
1223 COLOGNY**

**SERVICE TRAITEUR-EVÈNEMENTIEL
GUSTUS
ROUTE DE CHOULEX 2,
1253 VANDOEUVRES**

AUBERGE DE VANDOEUVRES

CARTE DE D'AUTOMNE 2026

Chef de cuisine Konstantinos Kamperis

ENTRÉES

POIREAUX GRILLÉS À LA FLAMME 22.-
feta fumée, noisettes, citron confit, huile à l'aneth

PÂTÉ EN CROûTE SIGNATURE 23.-
Romain Pellet, MOF aux Halles de Rive, condiments de saison

MAIGRE CRU MARINÉ 27.-
Fenouil, agrumes, raisin blanc, basilic, huile d'olives extra vierge

**OEUF PARFAIT
CHAMPIGNONS DES BOIS** 24.-
Pommes de terre fumées, gruyère AOP affiné 24 mois, jus de volaille

VELOUTÉ DE COURGE ET CHÂTAIGNE 23.-
Pommes Granny Smith, Bleu de Neuchâtel, graines de courge et sauge

**ENDIVES CROQUANTES, POIRE,
BLEU DE NEUCHÂTEL** 25.-
Noix torréfiées, miel de Genève, vinaigrette aux xérès et à l'huile de noix, agrumes

SPÉCIALITÉS

POULET EN COCOTTE GRTA 1PERS 46.-
Champignons des bois de saison, 2PERS 84.-
pommes de terre confites,
vin jaune du Jura

VIANDES

**FILET DE BOEUF SUISSE DE LA
BOUCHERIE DU MOLARD** 56.-
Galette de pommes de terre, pousses d'épinards, sauce bourguignonne

**SELLE DE CHEVREUIL EN CROûTE DE
NOISETTES** 59.-
Topinambours au beurre noisette, girolles, sauce au poivre sauvage

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 46.-
Jus aux herbes, pommes de terre écrasées, légumes de saison

POISSONS

FILETS DE PERCHE FRAIS 39.-
Frites allumettes, sauce oeuf citron, herbes fraîches et frites allumettes

BAR RÔTI ESPRIT BOUILLABAISSE 49.-
fenouil confit, pommes de terre safranées, rouille légère

TURBOT CONFIT 59.-
pommes de terre fumées, mini betterave glacée, sauce vin rouge

CÔTÉ JARDIN

**ORZO CRÉMEUX AUX
CHAMPIGNONS DES BOIS** 34.-
Gruyère AOP affiné 24 mois, jus végétal corsé

AUBERGINE RÔTIE À LA FLAMME 29.-
Crème de sésame citronnée, pois chiche croustillant, tomates confites, grenade et cumin

POUR LES ENFANTS

**STEAK HACHÉ,
FILETS DE PERCHE,
NUGGETS**

accompagnement au choix 19.-

*Notre équipe vous renseigne volontiers sur les différents allergènes ainsi que sur les
provenances de nos produits
Tous les prix sont indiqués en CHF, TVA 8,1 % incluse.*



GROUPE LEVANTI VOUS ACCUEILLE 7 JOURS SUR 7 À LA TABLE DU

**BABBÒ COMPTOIR CORSE
RUE DE LA SCIE 2,
1207 GENÈVE (RÉOUVERTURE FÉVRIER 2027)**

ET À

**LA TOUR CARRÉE - YACHT CLUB DE GENÈVE,
QUAI DE COLOGNY 61,
1223 COLOGNY**

**SERVICE TRATEUR EVÈNEMENTIEL
GUSTUS
ROUTE DE CHOULEX 2,
1253 VANDOEUVRES**



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES DE LA FROMAGERIE BRUAND AUX HALLES DE RIVE

Demander à votre maître d'hôtel pour plus d'informations

19.-

DESSERTS

BABA AU RHUM

CRÈME LÉGÈRE & AGRÛMES

16.-

TARTE TATIN

POMMES CARAMÉLISÉES, DOUBLE CRÈME DE GRUYÈRE

16.-

CHOCOLAT NOIR, HUILE D'OLIVES, FLEUR DE SEL

CRÉMEUX CHOCOLAT, CRUMBLE

17.-

YAOURT GRECQUE

MIEL DE GENÈVE, NOIX CARAMÉLISÉES, AGRÛMES FRAIS

15.-



GLACES & SORBETS

1 boule de glace 6chf

GLACES: VANILLE, CAFÉ, CAMEL BEURRE SALÉ, PISTACHE, RHUM
RAISIN, NOCCIOLA, MANGUE, ANANAS BASILIC

SORBETS: CHOCOLAT, FRAISE, CITRON, LIMONCELLO

DIGESTIFS

LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Limocello, Grappa, Vieille Prune

16.-

LES CLASSIQUES

Chivas 12 ans, Gin Monkey 47, Génépis Ravire

18.-

LES PREMIUMS

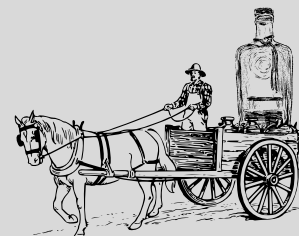
Whiskey Dalwinnie 15 ans, Tequila Don Julio reposado, Rhum Ryoma Japanese 7 ans, Vinsanto pdo santorini

26.-

L'EXCELLENCE

Rhum Zacapa XO, Cognac Chateau Fontpinot reserve XO, Armaniac Comte de Cadignac année 1990

35.-



bien plus de choix encore sur le chariot



pour finir en beauté