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)

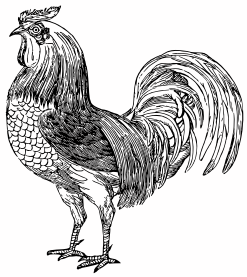
ET À

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 ÉTÉ 2026

Une carte réalisée par le chef Dylan Dehedin et sa brigade.



ENTRÉES

TOMATES ANCIENNES 20.-
Pastèque marinée, gel framboise, crème de stracciatella, huile de basilic

PÂTÉ EN CROÛTE DE L'AUBERGE 24.-
veau, volaille et morilles, estragon et pickles de légumes

CANNELLONI DE COURGETTE 22.-
Ricotta citronnée, citron confit, pignons torréfiés, coulis d'herbes fraîches

CEVICHE DE DORADE 26.-
Leche de tigre, fraise, poivron grillé

BURRATA CRÉMEUSE 26.-
Figues fraîches, roquette, crème de balsamique

SPÉCIALITÉS

POULET EN COCOTTE DE LA FERME DE JUSSY 1PERS 43.- 2PERS 79.-
sauce aux morilles crémeuse, vin jaune du Jura , purée de pommes de terre

ACCOMPAGNEMENTS

prix par portion 8 chf

POÊLÉE DE LÉGUMES,
PURÉE DE POMMES DE TERRE,
SALADE MESCLUN,
FRITES ALLUMETTES,
RIZ PILAF

VIANDES

FAUX-FILET DIAMANT 49.-
Sauce béarnaise, légumes du soleil rôtis, frites allumettes

MAGRET DE CANARD ROSÉ 46.-
Sauce cerises, carottes et maïs grillé

MÉDAILLON DE VEAU FUMÉ AU FOIN 56.-
Jus de veau, caviar d'aubergine, purée de pommes de terre, cromesquis

POISSONS

FILETS DE PERCHE FRAIS 39.-
Frites allumettes, beurre blanc, saladine de jeunes pousses

PAVÉ DE TRUITE DE MONTREUX 43.-
Crème d'oseille, sucrine, fenouil, poireau, riz pilaf

SÔLE FAÇON GRENOBLOISE (2 PERS.) 119.-
Beurre noisette, sucrine braisée, carottes glacées, frites allumettes

VÉGÉTARIENS

AUBERGINE RÔTIE 34.-
Crème végétale à la coriandre, poivrons del piquillo, pois chiches, pickles

TAGLIATELLES FRAÎCHES MAISON 39.-
Girolles, vin jaune, parmesan affiné, noisettes torréfiées

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 tva incluse 8.1 %

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

SÉLÉCTION DE FROMAGES DE CHEZ DE BLEU 16.-

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

DESSERTS

ABRICOT RÔTI 15.-

VERVEINE, SABLÉ NOISETTE

CHAUD-FROID DE FRUITS ROUGES À L'HIBISCUS 16.-

GLACE FIOR DI LATTE

DÉCLINAISON DE MAÏS 16.-

POP-CORN CARAMÉLISÉ, RHUM AMBRÉ

ROYAL CHOCOLAT 17.-

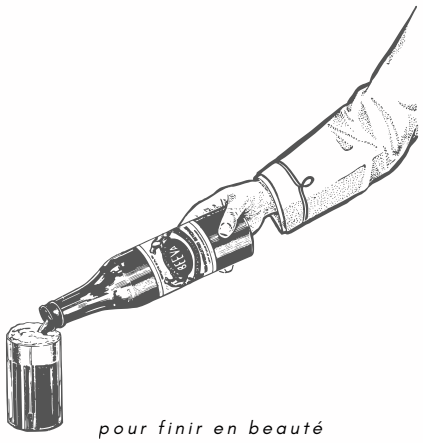
PRALINÉ CROUSTILLANT, GLAÇAGE MIROIR

GLACES & SORBETS

1 boule de glace 6chf

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

SORBETS: CHOCOLAT, FRAISE, CITRON, LIMONCELLO

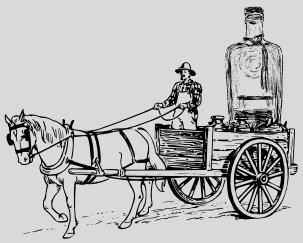


pour finir en beauté

DIGESTIFS

LIQUEURS ET SPIRITUEUX 16.-

Limocello, Grappa, Vieille Prune



LES CLASSIQUES 18.-

Chivas 12 ans, Gin Monkey 47, Génepis Ravire

LES PREMIUMS 26.-

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

L'EXCELLENCE 35.-

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

bien plus de choix encore sur le chariot

Tous les prix sont tva incluse 8.1 %