



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

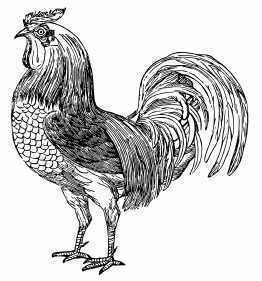
**LA TOUR CARRÉE - YACHT CLUB DE GENÈVE,
QUAI DE COLOGNY 61,
1223 COLOGNY**

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

AUBERGE DE VANDOEUVRES

CARTE DE PRINTEMPS 2026

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



ENTRÉES

**ARTICHAUT VIOLET TOURNÉ
FONDANT** 21.-

Mousse citron mascarpone, vinaigre de miel, chips d'artichauts

PÂTÉ EN CROÛTE DE L'AUBERGE 24.-

Porc, veau, canard, foie gras, gelée de viande corsée au vin jaune

POIREAUX RÔTIS 18.-

Sauce gribiche, croûtons au thym, herbes fraîches

MOUSSELINE DE TRUITE DE MONTREUX 23.-

Crème de cresson, truite fumée, herbes fraîches

CARPACCIO DE VEAU ROSÉ 26.-

Sauce ravigote, câpres frits, copeaux de parmesan

**ASPERGES VERTES ET BLANCHES
TIÈDES** 23.-

Hollandaise légère, crumble de vieux gruyère, huile aux herbes

LANGOUSTINES NACRÉES 28.-

bisque crémée à l'estragon, huile aux herbes

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

FONDUE CHINOISE (SUR RÉSERVATION) 48.-

boeuf accompagnées de cinq sauces, légumes, frites allumettes

VIANDES

**EPAULE D'AGNEAU CONFITE ET SA
RAVIOLE** 48.-

jus réduit au romarin, légumes printaniers glacés

FAUX-FILET DE BOEUF 48.-

Cuisson à la poêle, jus réduit à l'échalotte, millefeuille de pommes de terre gratiné

POISSONS

FILETS DE PERCHE FRAIS 39.-

Frites allumettes, beurre blanc, salade de jeunes pousses

SANDRE RÔTI SUR PEAU 43.-

Riz vénéré, carottes et céleri, beurre blanc, huile à l'ail des ours

MÉDAILLON DE LOTTE NACRÉE 52.-

Fumet de poisson crémé, tombée de poireaux, pommes tournées, légumes glacés

VÉGÉTARIENS

**TAGLIATELLE FRÂICHES AU BEURRE
NOISETTE** 33.-

Oignons nouveaux confits, petits pois, pignons torréfiés, Gruyère affiné

CHOU DE MILAN FARCI VÉGÉTAL 36.-

Févettes, bouillon corsé, riz soufflé

POUR LES ENFANTS

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

accompagnement au choix

19.-

ACCOMPAGNEMENTS

prix par portion 8 chf

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



*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

SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ DE BLEU

16.-

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

DESSERTS

FINANCIER AMANDE ET RHUBARBE FONDANTE 15.-

NUAGE VANILLE MASCARPONE, CRUMBLE AUX NOISETTES

PAVLOVA MANGUE ET FRUIT DE LA PASSION 16.-

MERINGUE CROUSTILLANTE

TATIN DE POMMES GENEVOISES 16.-

CRÈME AU SUCRE MUSCOVADO, CAMEL DE CIDRE

ROYAL CHOCOLAT 17.-

PRALINÉ CROUSTILLANT, GLAÇAGE MIROIR



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

LES CLASSIQUES

Chivas 12 ans, Gin Monkey 47, Génépis Ravire

LES PREMIUMS

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

L'EXCELLENCE

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

16.-

18.-

26.-

35.-



pour finir en beauté

bien plus de choix encore sur le chariot