



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

BABBÒ COMPTOIR CORSE
RUE DE LA SCIE 2,
1207 GENÈVE

ET À

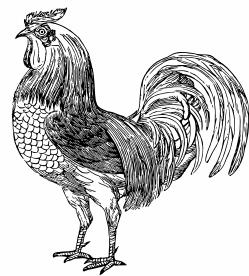
LA TOUR CARRÉE - YACHT CLUB DE GENÈVE,
QUAI DE COLOGNY 61,
1223 COLOGNY

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

AUBERGE DE VANDOEUVRES

CARTE D'HIVER 2025-2026

Une carte réalisée par le chef Dylan Dehedin et sa brigade



ENTRÉES

SALADINE & TOMME VILLAGEOISE PANÉE 19.-

jeunes pousses croquantes, légumes de saison, tomme fondante panée

CARPACCIO DE BUTTERNUT & FETA 19.-

Courge marinée, cubes de feta, graines torréfiées & balsamique
Grande Réserve

CHOU-FLEUR RÔTI & CRÈME DE TOPINAMBOURS TRUFFÉS 21.-

Eclats de sarrasin torréfiés

PÂTÉ EN CROÛTE DE L'AUBERGE 21.-

Veau, porc & morilles, pickles maison légèrement acidulés

GAMBAS GRILLÉES & AVOCAT FRAIS 23.-

Gambas de Madagascar à la coriandre, avocat en fines tranches & sauce citronnée

FOIE GRAS MI-CUIT 26.-

Brioche toastée, condiment légèrement sucré-acidulé & fines notes épicées

3 HUITRES GILLARDEAU N°3 19.-

Citron, pain de seigle & échalotes ciselées au vinaigre

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

BOEUF CONFIT DE NOS PÂTURAGES 42.-

sauce bourguignonne, mousseline de patate douce & légumes d'antan rôtis

QUASI D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES 46.-

jus réduit, polenta crémeuse & légumes d'antan rôtis

FAUX-FILET AU POIVRE DE KAMPOT 48.-

Cuisson à la poêle, frites allumettes & légumes d'hiver rôtis

POISSONS

FILETS DE PERCHE FRAIS 39.-

beurre citronné ou meunière, frites allumettes, salade mesclun

SAINT-JACQUES & PANAI 49.-

Noix snackées, mousseline de panais, crumble de noisettes & consommé limpide de boeuf

TURBOT RÔTI SUR L'ARÊTE 52.-

Hollandaise légère au citron & jeunes poireaux

VÉGÉTARIENS

TAGLIATELLE A LA TRUFFE NOIRE 39.-

Crème de truffe noire Melanosporum, truffe fraîche & éclats de parmesan

RISOTTO DE BLÉ CONCASSÉ AU GRUYÈRE 33.-

Crèmeux au fromage & champignons de Paris

POUR LES ENFANTS

STEAK HACHÉ, FILETS DE PERCHE, NUGGETS

accompagnement au choix



ACCOMPAGNEMENTS

prix par portion 8 chf

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

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

ET À

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

SERVICE TRATEUR ÉVÈNEMENTIEL
GUSTUS
ROUTE DE CHOLEX 2,
1253 VANDOEUVRES



FROMAGES

SÉLECTION DE FROMAGES DE CHEZ DE BLEU

16.-

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

DESSERTS

TATIN DE POMMES CARAMÉLISÉES 17.-

PÂTE BRisée DORée & CRÈME MONTée AU SUCRE MUSCOVADO

PROFITEROLE CROUSTI-MOELLEUSE 16.-

CHOU-CRAQUANT, GLACE VANILLE & SAUCE ONCTUEUSE AU CHOCOLAT

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE TAHITI 16.-

CAPPUCCINO GOURMAND 15.-

BISCUIT AMANDE, CRÉMEUX CAFé ARABICA, MOUSSE LÉGÈRE AU MASCARPONE & CROUSTILLANT CAFé-NOISETTE

SOUPE DE CLÉMENTINE AU CHAMPAGNE BRUT 16.-

SEGMENTS DE CLÉMENTINE DANS UN JUS TIÈDE INFUSé À LA VERVEINE, GLACE ORANGE SANGUINE & TUILE À L'ÉCORCE CONFITE



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

DIGESTIFS



pour finir en beauté

LIQUEURS ET SPIRITUEUX

Limocello, Grappa, Vieille Prune

LES CLASSIQUES

Chivas 12 ans, Gin Monkey 47, Génepis 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.-

bien plus de choix encore sur le chariot