

Winter Garden

MENU

FONDUES

Fondue moitié-moitié Vacherin & Gruyère AOP	26.-
Fondue moitié-moitié à la truffe noire Vacherin & Gruyère AOP	39.-
Fondue moitié-moitié au champagne Vacherin & Gruyère AOP / Champagne Deutz	34.-
Fondue moitié-moitié à l'ail des ours Vacherin & Gruyère AOP	28.-

Prix par personne, pour minimum 2 personnes. Nos fondues sont accompagnées de pain, oignons grelots et cornichons.

ACCOMPAGNEMENTS

Planchette de viande séchée des Grisons	16.5
Planchette de charcuterie (viande séchée des Grisons, lard, jambon cru, saucisson du Valais)	18.-
Pommes de terre farcies à la raclette (6 pièces)	15.-
Salade verte	5.-
Pommes de terre grenaille	6.-

DESSERTS

Double crème de Gruyère, meringue	9.-
Fondant au chocolat	10.-
Crème brûlée	10.-

Provenance de nos produits : Charcuterie - Suisse | Les prix incluent le service et la TVA 8.1%

Les fromages de nos fondue sont affinés dans la fromagerie Au Palais du Fromage de Corbières, de Damien Raemy, champion du monde de la fondue 2023-2024.



Winter Garden

MENU VINS

BLANC

	btl	verre
« Les Danaïdes » Chasselas, Domaine du Centaure, 2022	42.-	7.-
Aligoté, Domaine Les Balisiers, 2022	54.-	8.-
Petite Arvine, Trésors de famille, Maison Gilliard, 2022	79.-	
Infini Blanc, Cave de Genève, 2022	105.-	

ROUGE

Gamay de Chouilly, Sélection Vieilles Vignes, 2018	50.-	
Pinot Noir « Belles Filles », Cave de Genève, 2022	52.-	8.-
Humagne Rouge, Domaine de Varone, 2022	76.-	11.-
Rouge Amour, Cave Berthaudin	42.-	

CHAMPAGNE

Champagne Deutz Brut	122.-	22.-
Champagne Deutz Rosé	134.-	

Les prix incluent le service et la TVA 8.1%