

ALBERTINE'S

MENU DISPONIBLE DE 12H À 23H30
MENU AVAILABLE FROM 12AM TO 11.30PM

PROVENANCE VIANDES: SUISSE ET FRANCE
PROVENANCE POISSONS: CÔTES ATLANTIQUES, CÔTES MÉDITERRANÉENNES, OCÉAN INDIEN ET SUISSE

LES PROPOSITIONS VÉGÉTARIENNES PEUVENT ÊTRE ADAPTÉES AUX DEMANDES VÉGANES.

MEAT ORIGINS: SWITZERLAND AND FRANCE
FISH ORIGINS: ATLANTIC AND MEDITERRANEAN COAST, INDIAN OCEAN AND SWITZERLAND

OUR VEGETARIAN OPTIONS MAY BE ADAPTED FOR VEGAN REQUESTS.

Taxes et Service compris
Taxes and Service charge included

ALBERTINE'S

À PARTAGER TO SHARE



CHF

 Tempura de légumes sauce chilli Vegetables in tempura, chilli sauce	18
Gyoza de cochon de Jussy, gingembre (4 PIÈCES) Jussy pork gyoza with ginger (4 PIECES)	20
Dim Sum crevettes maison (4 PIÈCES) Home made shrimp Dim Sum (4 PIECES)	22
Pizza Truffe d'été, mascarpone et roquette Truffle pizza, mascarpone and arugula	40
Le caviar osciètre de Sologne 50g, garniture, blinis et toast Oscietra caviar from Sologne 50g with garnish, blinis and toast	340

ALBERTINE'S

ENTRÉES STARTERS

CHF

-  Le gaspacho vert de tomates Green Zebra et basilic thaï 22
Gazpacho of Green Zebra tomatoes, thai basil
- La burratina di Bufalone, artichaut, roquette et tomates cerises36
Burratina di Bufalone, artichoke, arugula and cherry tomatoes
- Le taboulé de lentilles de Genève et quinoa,
légumes croquants et graines de grenade 28
Lentils tabbouleh from Geneva and quinoa,
crunchy vegetables and pomegranate seeds
- Le céviché de bar, yuzu et basilic thaï 33
Sea bass ceviche, yuzu and thai basil
- La salade César végétarienne,
Pignons de pins, parmesan et tomates séchées 28
Vegetarian Caesar salad, pine nuts, parmesan
and sun-dried tomatoes
-  A la volaille fermière 33
With farmhouse chicken
- Aux gambas sauvages 39
With wild shrimps

ALBERTINE'S

NOS CLASSIQUES OUR CLASSICS

CHF

- * Le club sandwich Beau-Rivage
Beau-Rivage club sandwich 34
-  Le pain toasté, avocat, radis daïkon et sésame noir
Toasted farm bread, avocado, daikon radish and black sesame 32
- Le pain brioché de homard breton,
avocat et sauce américaine 65
Brioche bread roll with lobster from Brittany,
avocado and American sauce
- * Albertine's burger de bœuf suisse au Gruyère
Albertine's Swiss beef burger with Gruyère 38
- Tartare de bœuf suisse, pignons de pin,
tomates séchées et parmesan 55
Swiss beef tartare, pine nuts, sun-dried tomatoes
and parmesan cheese

SERVIS AU CHOIX AVEC POMMES FRITES NATURE, PAPRIKA OU SALADE VERTE
SERVED AT YOUR CHOICE WITH FRENCH FRIES, PAPRIKA FRIES OR GREEN SALAD

* SUPPLÉMENTS DISPONIBLES: BACON ET FROMAGE SUISSE
TOPPINGS AVAILABLE: BACON AND SWISS CHEESE

ALBERTINE'S

NOS PLATS OUR MAIN COURSES

CHF

Les perches du Léman au citron vert
Lake Geneva perch with lime

55

Cuisse fondante de volaille fermière de Genève,
morilles et asperges
Farmhouse poultry thigh from Geneva,
morels and asparagus

50

Le filet de bœuf suisse, sauces Béarnaise,
poivre ou échalotes vin rouge
Swiss beef fillet, Béarnaise,
Pepper or shallots red wine sauce

79



LES GARNITURES AU CHOIX: POMME PURÉE, LÉGUMES DE SAISON, RIZ PARFUMÉ,
FRITES NATURES, FRITES PAPRIKA OU SALADE VERTE
CHOICE OF SIDES: MASHED POTATOES, SEASONAL VEGETABLES, FLAVOURED RICE,
FRENCH FRIES, PAPRIKA FRIES OR GREEN SALAD



SUPPLÉMENT DISPONIBLE: POMME PURÉE À LA TRUFFE
SIDE AVAILABLE: MASHED POTATOES WITH TRUFFLE
25 CHF

ALBERTINE'S

PÂTES ET RISOTTO PASTA AND RISOTTO

CHF

-  Risotto crémeux au parmesan et chanterelles 28
-  Risotto with parmesan cheese and chanterelle mushrooms
- Avec poulpe grillé 34
- With grilled octopus
- Avec truffe d'été 48
- With summer truffle

-  Spaghetti cuits minute, pesto au basilic et pignons de pins 28
-  Spaghetti basil pesto and pine nuts

ALBERTINE'S

LES PÂTISSERIES DE NOTRE CHEF YOHAN COIFFARD FROM OUR PASTRY CHEF YOHAN COIFFARD

CHF

Tiramisu aux mûres, myrtilles et spéculoos 16
Black berries and speculos tiramisu

Paris-Brest aux noix de pécan 16
Paris-Brest with pecan nut

Cookie chaud, chocolat lacté noisette et glace vanille 16
Hot cookie, chocolate hazelnut and vanilla ice cream

Bouquet de fruits rouges, sorbet fraise 19
Bouquet of red fruits, strawberry sorbet

Le macaron framboise 16
Raspberry macaron

Assortiments de glaces et sorbets maison
Parfums au choix *la boule: 5*
Assortment of homemade ice creams and sorbets
Flavors to choose

Suppléments:
Crème chantilly, coulis fruits rouges, sauce chocolat 2
Supplements:
Whipped cream, red fruit coulis, chocolate sauce