

BISTRONOMIE - BAR A TARTARE
& CEVICHE - BAR A VIN - COCKTAILS
Du mardi au samedi de 11h à 23h



LIVE MUSIC

JEUDI - VENDREDI

18h-22h

**LE BOLERO ORGANISE VOS
EVENEMENTS**

SOIREES AFTERWORK - COCKTAILS
DINATOIRES - REPAS D'ENTREPRISE -
VERNISSAGES - ANNIVERSAIRES

**INSTAGRAM &
FACEBOOK**

@BOLEROBISTRO

Bistronomie

Entrées :

- Tarte fine de tomates GRTA, chèvre de Mr Côme, olives taggiashes 20.-CHF
- L'œuf parfait, cèleri, noisette du Piémont et magret fumé 20.-CHF
- Tartare de féra du Lac de Mr Perissol, pêche, concombre et sarrasin 22.-/34.-CHF
- Tartare de bœuf, artichaut, graine de tournesol et sauge 22.-/34.-CHF

Plats :

- Gnocchi au pain grillé, chanterelle, laitue et pecorino 32.-CHF
- La volaille de la ferme Marsillon en deux façons, piperade, maïs et jus aux herbes 41.-CHF
- Loup en croûte d'olive, caponata, panisse et fenouil 39.-CHF
- La bouillabaisse lémanique (brochet du Lac / fleur et courgette violon / écrevisse
Abricot / riz vénéré) 39.-CHF
- Entrecôte de bœuf sauce chimichurri, romaine braisée et mousseline aux olives 44.-CHF
- Les ribs de porc à la bière Dr Gab's 37.-CHF
- Burger de bœuf, compotée d'oignons au porto rouge
Et vacherin fribourgeois au poivre de Madagascar 29.-CHF

Desserts :

- Cheese cake du Boléro au caramel beurre salé 15.-CHF
- Fraises Mara des bois, yaourt, citron et sorbet aux herbes 16.-CHF
- Baba au rhum, rhubarbe et verveine citronnée 15.-CHF
- Gazpacho de fruits rouges, granola et sorbet fromage blanc 14.-CHF

Lunch du Boléro

Entrée du jour :

Soupe froide de courgette, marjolaine et fromage frais 14.-CHF

Plat du jour

Joues de cochon braisées, épinard et polenta crémeuse aux herbes 21.-CHF

Dessert du jour :

Entremet chocolat 12.-CHF

Nos formules

Entrée + plat 31.-CHF

Plat + dessert 29.-CHF

Menu complet 38.-

Carte Brasserie Midi

Entrées :

- Tarte fine de tomates GRTA, chèvre de Mr Côme, olives taggiashes 20.-CHF
- Tartare de bœuf, artichaut graine de tournesol et sauge 22.-/34.-CHF
- Tartare de féra du Lac de Mr Perissol, pêche, concombre et sarrasin 22.-/34.-CHF

Plats :

- Burger de bœuf, compotée d'oignons au porto rouge et vacherin fribourgeois au poivre de Madagascar 29.-CHF
- Gnocchi au pain grillé, chanterelle, laitue et pecorino 32.-CHF
- Loup en croûte d'olive, caponata, panisse et fenouil 39.-CHF
- Entrecôte de bœuf sauce chimichurri, romaine braisée et mousseline aux olives 44.-CHF
- Les ribs de porc à la bière Dr Gab's 37.-CHF

Salades :

- Salade César du Boléro 25.-CHF
- Petits épeautres en salade, pastèque, courgette et féta 25.-CHF

Desserts :

- Gazpacho de fruits rouges, yaourt et granola 14.-CHF
- Cheese cake du Boléro au caramel beurre salé 15.-CHF
- Le baba à la rhubarbe, verveine et vieux rhum 15.-CHF
- Fraises Mara des bois, yaourt, citron et sorbet aux herbes 16.-CHF

Tapas à partager

- Croque Mr truffes brillât savarin 17.-CHF
- Cromesquis de brochet du Léman aux herbes 18.-CHF
- Fallafel aux lentilles de Sauvigny 16.-CHF
- Moutabal d'aubergines GRTA et grenade 14.-CHF
- Chèvre frais de Feigières 16.-CHF
- Tartines de ceviche de loup, framboise et poivre de Timut 18.-CHF
- Planche de charcuteries et fromages 24.-CHF
- Focaccia burrata / jambon serano 18.-CHF

Provenance des viandes et poissons :

- **Bœuf : Suisse** - **Féra : Genève** - **Loup : Méditerranée**
- **Volaille : Genève** - **Canard : France** - **Cochon : Suisse**

« Vous êtes allergiques ? Merci de nous interroger. Des informations sur les allergènes à déclaration obligatoire contenus dans les plats vous seront transmises par le personnel du restaurant.

