



Minérales

Valsér Silence, Valsér Classic	50cl	5,50
Perrier	33cl	5,50
Passuger	50cl	5,50
Evian, Badoit	50cl	5,50

Jus de fruits, nectar de fruits

Jus Michel (orange, tomate...)	20cl	5,50
Jus de pomme Ramseier	33cl	5,50

Jus de fruits frais, pressés

Jus d'orange, citron ou pamplemousse	25cl	7,00
--------------------------------------	------	------

Sodas

Coca-cola, zéro, light	33cl	5,50
Redbull	25cl	6,00
Sprite, Orangina, Fanta, Nestea	33cl	5,50
Rivella Rouge	33cl	5,50
Schweppes tonic / bitter lemon	20cl	5,50
Bitter San Pellegrino	10cl	5,50

Bières bouteilles

Cardinal Spécial	33cl	5,60
Brooklyn Brown Ale	35cl	6,20
Leffe Blonde / Brune	33cl	6,20
Carlsberg	25cl	5,60
Heineken	33cl	6,30
Feldschlösschen sans alcool	33cl	5,50

Bières à la pression

Galopin spécial	2dl	4,00
Cardinal spécial	3dl	5,50
Cardinal spécial	5dl	9,50
Bière Panachée	3dl	6,20
Kronenbourg 1664	3dl	6,50
Kronenbourg 1664	5dl	10,50
Feldschlösschen Blanche	3dl	6,80
Feldschlösschen Blanche	5dl	11,00

Boissons Chaudes

Café, espresso, ristretto	4,00
Cappuccino, renversé	4,30
Thés (vanille, jasmin...)	4,30
Infusions (menthe, tilleul...)	4,30
Ovomaltine, Caotina, Suchard	4,30
Irish coffee	15,00

Apéritifs

Apéritif maison	10cl	10,00
Apérol Spritz	10cl	12,00
Fernet branca (42%)	4cl	6,00
Martini (15%)	4cl	6,00
Campari (23%)	4cl	6,00
Cynar (16,5%)	4cl	6,00
Suze (20%)	4cl	6,00
Appenzeller (29%)	4cl	6,00
Pastis ou Ricard (45%)	4cl	6,00
Kir vin blanc	10cl	6,50
Coupe de Champagne	10cl	13,00
Kir royal	10cl	15,00
Les Portos & Xeres		
Tio pepe (15%)	4cl	10,00
Porto blanc Sandeman (19,5%)	4cl	8,00
Porto rouge Twany Sandeman (19,5%)	4cl	5,00

Les Champagnes

Mercier brut	75cl	89,00
Ruinart blanc de blanc	75cl	136,00
Moët&Chandon brut impérial	75cl	95,00
Moët&Chandon brut impérial	37,5cl	84,00
Laurent Perrier Brut Rosé	75cl	142,00
Dom Pérignon millésimé '03/'04/'05	75cl	205,00

Les Mousseux

Clairette de Die méthode Dioise	75cl	49,00
Cerdon methode ancestrale 1/2 sec	75cl	40,00
Prosecco extra dry Tenuta S. Anna	75cl	35,00

Alcools

Gin Gordons (37,5%)	2cl	6,00
Vodka Absolut (40%)	2cl	6,00
Tanqueray (37,5%)	2cl	6,00
Malibu (21%)	2cl	6,00
Bacardi Blanc (37,5%)	2cl	6,00
Bacardi Brun (37,5%)	2cl	6,00
Grey Goose (40%)	2cl	8,00
Gin Hendricks (37,5%)	2cl	8,00
Gin Bombay Sapphire (37,5%)	2cl	10,00
Tequila Patron Silver (37,5%)	2cl	12,00
Rhum Ron Zacapa 23 (40%)	2cl	12,00
Acc. (jus, schweppes, eau, coca)		2,00

Whiskies

J&B (40%)	2cl	6,00
Chivas Regal 12 ans (40%)	2cl	8,00
Ballantines (40%)	2cl	6,00

Single malt

Glenfiddish 12 ans (40%)	2cl	9,00
Glenlivet 12 ans (40%)	2cl	9,00
Lagavullin 16 ans (40%)	2cl	12,00

Scotch

Johnny Walker red (40%)	2cl	6,00
Johnny Walker black (40%)	2cl	8,00

Bourbon

Four Roses 6 ans (40%)	2cl	8,00
Jack Daniel's (40%)	2cl	8,00

Irish

Jameson (40%)	2cl	5,00
---------------	-----	------

Digestifs

Williamine "Morand" (43%)	2cl	9,00
Mirabelle "Morand" (40%)	2cl	9,00
Abricotine "Morand" (43%)	2cl	9,00
Framboise "Morand" (43%)	2cl	9,00
Coing "Morand" (43%)	2cl	9,00
Kirsch "Morand" (40%)	2cl	9,00
Pruneau "Morand" (40%)	2cl	9,00
Pomme "Morand" (40%)	2cl	9,00
Marc de Bourgogne "Morin" (40%)	2cl	9,00
Grappa Fior di Vite (40%)	2cl	5,00
Vieille Prune "Morin" (40%)	2cl	9,00
Bas Armagnac de Castelfort (40%)	2cl	9,00
Calvados "Morin" (40%)	2cl	9,00
Cognac Remy Martin XO (40%)	2cl	22,00

Liqueurs

Amaretto (28%)	2cl	7,00
Limoncello (32%)	2cl	5,00
Cointreau (40%)	2cl	7,00
Grand Marnier Cordon Rouge (25%)	2cl	7,00
Marie Brizard (40%)	2cl	7,00
Bailey's (17%)	2cl	7,00
Get 27 (21%)	2cl	7,00

Bistrot Café Les Terrasses du Léman



LES FRERES DUTRUY
ARTISANS VIGNERONS A FOUNEX VILLAGE

Le sommelier se fera un plaisir de vous donner des conseils sur nos vins pour accompagner au mieux vos mets.

caveau ouvert pour la dégustation
le samedi de 10h à 13h et la semaine sur rendez-vous

CH-1297 Founex, Grand-rue 18
t +41 22 776 54 02,
e dutruy@lesfreresdutruiy.ch
commandes on-line www.lesfreresdutruiy.ch





Millésime	Vins blancs suisses	37.5cl	75cl
Canton de Vaud (la Côte)			
2015	Chasselas "Les Fancous"		37,00
2016	Pinot gris "La Treille"		49,00
2016	Pinot meunier "Prométhée"		45,00
Canton de Vaud (Lavaux)			
2016	Epresses "M. Duboux"		51,00
2014	Clos des Moines "Dézaley"		56,00
Canton de Vaud (Chablais)			
2015	Aigle "Les Murailles"		59,00
2014	Aigle "Les Murailles"	35,00	
Canton du Valais			
2015/16	Petite arvine "Bonvin"		52,00
Canton de Genève			
2015	Chardonnay "Les Curiades"		49,00
Vins blancs français			
Bourgogne			
2014	Chablis "La Pierrelée"		45,00
Vallée de la Loire			
2016	Pouilly-fumé "Petit Fumé"		39,00
2014	Sancerre "La Croix du Roy"		55,00
Vallée du Rhône Septentrionale			
2014/15	Saint Joseph blanc "Ro-Rée"		54,00
Alsace			
2015	Riesling Dom. Dietrich		37,00
Vins rosés suisses			
Canton de Neuchâtel			
2014/15	CEil de perdrix "Château d'Auvernier"		49,00
2015	CEil de perdrix "Château d'Auvernier"	29,00	
Canton de Vaud (la Côte)			
2015	Rosé de pinot noir "La Treille"		45,00
2015	Rosé de gamay grand cru "Desbiolles"		29,00
Vins rosés français			
2015/16	Château de Selle "Domaine OTT"		66,00
Vins rouges suisses			
Canton de Vaud (la Côte)			
2015	Les Romaines "Dutruy"		56,00
2015	Merlot "Dutruy"		55,00
2015	Pinot Noir "La Charrue"		52,00
2016	Pinot Noir de Begnins "Loulous" (70 cl)		48,00
Canton de Genève			
2014/15	Gamaret Barrique "Des Charmes"		50,00
2014	Dame noire "Les Balisiers"		51,00
Canton du Valais			
2015/16	Humagne de Chamoson "La Tornade"		57,00
2013/14	Clos du Château "Ch. Bonvin"		52,00
Canton des Grisons			
2015	Pinot Noir "Obrecht"		50,00
Vins rouges français			
Bordeaux			
2014	Les Pagodes de Cos, 2ème Estournel		77,00
2011	Pomerol "La Rose Figeac"		73,00
2007	Château Lamarque Haut-Médoc		55,00
Bourgogne			
Côtes de Nuit			
2012/14	Gevrey Chambertin 1er Cru "Clos Varoilles"		90,00
2012/14	Fixin "En Combe Roy"	51,00	
Côte Chalonnaise			
2011	Givry 1er cru "Noigeaon-Chouveau"		52,00
Vallée du Rhône			
2014	Châteauneuf-du-Pape "Vieux Télégraphe"		85,00
Vallée du Rhône Septentrionale			
2015	Crozes-Hermitage "Les Hauts de Meroud"		51,00
2014/15	Vacqueyras "La Garrigue"		56,00
Autour du monde			
Italie			
2013	Primitivo di Menduria Riserva		44,00
2015	Vermentino Toscana IGT		50,00
Espagne			
2013	Rioja "Selección Histórica"		33,00
Argentine			
2015	Malbec (Terrezas classique Riserva)		55,00
Vins au verre suisse			
Vins blancs			
2015	Chasselas "Desbiolles"		4,00
2016	Pinot gris "La Treille"		7,00
Vins rosés			
2015	Rosé de pinot noir "La Treille"		6,50
2015	Rosé de gamay "Desbiolles"		4,50
Vins rouges			
2013	Pas de Trois "Changins"		7,00
2015	Pinot noir "Les Fancous"		5,00
Vins au pot suisse			
Vins rosés			
2015	Rosé de pinot noir "La Treille"		28,00
2015	Rosé de gamay "Desbiolles"		26,00
Vins rouges			
2015	Les Romaines "Dutruy"		41,00
2015	Pinot noir "La Treille"		29,00



Apéritif à déguster et partager

Le pot de rillettes de féra frais du Léman et goujonnettes fumées	12,00
Les ailerons de poulet marinés sauce piquante	12,00
L'ardoise de charcuterie et fromage de pays	22,00
L'assiette de fromage de pays (Gruyère, tomme vaudoise, tête de moine, chèvre)	12,00

Entrées

Le panier de verdure du potager, vinaigrette maison	8,00
Le gaspacho andalou, cube de poivrons, concombre et croûtons	10,00
L'assiette d'antipasti terre et mer	17,50 (Plat 28,00)
La salade caprese aux tomates colorées et mozzarella "di buffala"	14,50 (Plat 24,00)

Le tartare de bœuf "maison", copeaux de grana padano et cranberries

Les ailerons de poulet marinés aux épices, taboulé et crudités du jardin	15,50 (Plat 26,00)
Tataki de cœur de saumon frais et tartare Thaï à l'avocat et pousses de soja	16,90
Le carpaccio de noix de Saint-Jacques au gingembre confit, sorbet citron vert	18,90

Poissons

La quenelle de brochet "maison", bisque d'écrevisses du Léman, cassolette de riz parfumé	28,00
Le filet de féra frais du Léman, grillé aux petites herbes du potager, légumes et pommes frites	34,00
La brochette de queues de gambas et noix de Saint-Jacques, légumes d'été et cône de riz	37,00
Les filets de perche du lac Léman, simplement cuits meunière, beurre noisette (170g). Servis sur poëlon	48,00
Les filets de perche frais dorés, émulsion de beurre au citron, pommes frites, salade de mesclun. (220g)	38,00

Nos poissons frais du lac Léman vous sont proposés selon arrivage

Viandes/Volailles

Le faux-filet de bœuf (200g) suisse "rassi 5 semaines", sauce Café de Paris "maison", pommes frites, légumes grillés	44,00
Le tartare de bœuf "maison", copeaux de grana padano et cranberries, pommes frites et salade verte	36,00
La fricassée de poulet fermier "Pattes Noires", cuisiné à la crème, tagliatelles	38,00
Les côtelettes d'agneau grillées aux herbes du potager, légumes du marché et pommes frites	34,00
Les médaillons de veau poêlés aux giroles et crème fraîche, bouquet de légumes et pommes frites	42,00
La pièce de Bison selon arrivage (entrecôte, filet, steak, burger...)	
<i>Retrouvez l'offre du moment sur nos ardoises</i>	
Le steak de bœuf beurre maître d'hôtel (160g), pommes frites	24,00
Le demi-coquelet grillé, pommes frites	24,00

Plats suisses

Croûte aux chanterelles fraîches parfumées au serpolet	25,00
L'ardoise de charcuterie et fromage de pays	22,00
L'assiette de fromage de pays (Gruyère, tomme vaudoise, tête de moine, chèvre)	12,00

Plats de brasserie

Le carpaccio de bœuf au basilic et roquette, tuile et copeaux de grana padano, pommes frites et salade	38,00
Les travers de porc braisés au sirop d'érable, pommes frites et légumes grillés	28,00

Pâtes

Les tagliatelles sauce maison au choix : bolognaise (+ CHF 3.-) ou napolitaine ou au pesto	18,00
Les linguines aux gambas et légumes méditerranéens	22,00

Burgers

Le swiss burger du bistrot (viande de bœuf suisse, fromage à raclette, lard de pays)	24,00
Le burger du lac (filet de féra)	22,00
Le burger végétalien (steak de soja et froment)	16,00

Desserts Maison

La tartelette au citron légèrement meringuée	8,00
La tarte aux fruits du jour	7,00
Le tiramisu aux fraises et rhubarbe	9,50
La soupe de fruits rouges à la crème et menthe fraîche	9,00
La salade de fruits frais	8,50
Le "Cygne du Léman" : meringue glacée, crème chantilly et sirop d'érable	11,00
Le moelleux au chocolat, larme de glace vanille	10,00
Le vacherin glacé au parfum d'été, coulis de fruits	9,50
Le café gourmand de pâtisseries maison	12,50

Les coupes glacées et sorbets

La demoiselle Danemark (glace vanille, chantilly, chocolat chaud)	11,00
La dame caramélita (glace caramel, chantilly, sauce caramel)	11,00
La palette de sorbets, coulis de fruits	11,00
Les sorbets et glaces, parfums à choix	3,50
Le sorbet arosé (colonel, valaisan, william, calvados...)	16,00

☉ Commande non-stop V Végétarien G Sans gluten