



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
Cappucino, 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 dutrui@lesfreresdutrui.ch
commandes on-line www.lesfreresdutrui.ch





Millésime	Vins blancs suisses	37.5cl	75cl
Canton de Vaud (la Côte)			
2016	Chasselas "Les Fancous"		37,00
2016	Pinot gris "La Treille"		49,00
2016	Sauvignon Blanc "Changins"		47,00
Canton de Vaud (Lavaux)			
2016	Epesses "M. Duboux"		51,00
2014	Clos des Moines "Dézaley"		59,00
Canton de Vaud (Chablais)			
2015	Aigle "Les Murailles"		59,00
2014	Aigle "Les Murailles"	35,00	
Canton du Valais			
2015/16	Petite arvine "Bonvin"		58,00
Canton de Genève			
2016	Le Griset Blanc "Findling" Dom. des Charmes		39,00
Vins blancs français			
Bourgogne			
2014	Chablis "La Pierrelée"		48,00
Vallée de la Loire			
2016	Pouilly-fumé "Petit Fumé" Sauvignon M. Redde		41,00
2014/15	Sancerre "La Croix du Roy"		55,00
Vallée du Rhône Septentrionale			
2014/15/16	Saint Joseph blanc "Ro-Rée"		56,00
Alsace			
2015	Riesling Dom. Dietrich		37,00
Vins rosés suisses			
Canton de Neuchâtel			
2016	CEil de perdrix "Château d'Auvernier"	29,00	51,00
Canton de Vaud (la Côte)			
2016	Rosé de pinot noir "La Treille"		45,00
2016	Rosé de gamay grand cru "Desbiolles"		29,00
Vins rosés français			
2016	Château de Selle "Domaine OTT"		66,00
Vins rouges suisses			
Canton de Vaud (la Côte)			
2015	Les Romaines "Dutruy"		56,00
2014	Pas de Trois "Changins"		51,00
2015	Pinot Noir "La Charrue"		52,00
2016	Pinot Noir de Begnins "Loulous" (70 cl)		48,00
Canton de Genève			
2014/15	Gamaret Barrique "Dom. des Charmes"		50,00
2014	Dame noire "Les Balisiers"		51,00
Canton du Valais			
2015/16	Humagne rouge de Chamoson "La Tornade"		57,00
2013/14	Pinot noir "Clos du Château" Ch. Bonvin		52,00
Canton des Grisons			
2015	Pinot Noir "Obrecht"		53,00
Vins rouges français			
Bordeaux			
2014	Les Pagodes de Cos, 2 ^{ème} d'Estournel		79,00
2011	Pomerol "La Rose Figeac"		75,00
2007	Château Lamarque Haut-Médoc		55,00
Bourgogne			
Côte de Nuits			
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"		55,00
2014/15	Vacqueyras "La Garrigue"		51,00
Autour du monde			
Italie			
2013	Primitivo di Menduria Riserva		44,00
2016	Nero D'Avola Sicile		32,00
Espagne			
2013	Rioja "Selección Histórica"		33,00
Argentine			
2015	Malbec "Terrezas classique Riserva"		57,00
Vins au verre Suisse et étranger			
Vins blancs			
2015	Chasselas "Desbiolles"		4,00
2013/14	Saint Véran "Terre Secrète" Chardonnay (F)		6,50
Vins rosés			
2015	Rosé de pinot noir "La Treille"		6,50
2015	Rosé de gamay "Desbiolles"		4,50
Vins rouges			
2015	Syrah "Les Vignes d'à coté" Y. Cuilleron (F)		6,00
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	G	12,00
L'ardoise de charcuterie et fromage de pays	G L	22,00
L'assiette de fromage de pays (Gruyère, tomme vaudoise, tête de moine, chèvre)	G L	12,00

Entrées

Le panier de verdure du potager, vinaigrette maison	V G L	9,00
Le velouté de potiron aux éclats de châtaignes et crème végétale	V G L	10,00
La salade automnale au foie gras de canard, magret fumé et terrine de sanglier		18,90
Les huîtres N°3 "fines de claires" marennes d'Oléron (Pièce)		3,00
Crumble de légumes d'hiver et nems sauce cacahouète	V L	14,00

Le tartare de bœuf "maison", copeaux de Grana Padano et cranberries

L'opéra de foie gras au pain d'épices et son escalope poêlée au sirop de sureau, chutney de poires et canneberges au vinaigre d'érable	L	19,90
Le pâté "maison" de marcassin aux noisettes et baies de genièvre, confiture d'oignons	G	16,50

Poissons

La quenelle de brochet "maison", bisque d'écrevisses du Léman, cassolette de riz parfumé	G	29,90
Le pavé de sandre rôti, sauce vin rouge et échalotes confites		38,00
Le poisson entier mer ou lac selon arrivage		voir ardoise

Les filets de perche du lac Léman, simplement cuits meunière, beurre noisette (170g), servis sur poëlon

Les filets de perche frais dorés, émulsion de beurre au citron, pommes frites, salade de mesclun (220g)	G	39,90
---	----------	-------

Nos poissons frais du lac Léman vous sont proposés selon arrivage

Viandes / Volailles

Le faux-filet de bœuf (200g) suisse "rassis 5 semaines", sauce Café de Paris "maison", pommes frites et légumes anciens	G	45,90
Le tartare de bœuf "maison", copeaux de Grana Padano et cranberries, pommes frites et salade verte	G L	37,90
La fricassée de poulet fermier "Pattes Noires", cuisinée à la crème, croustillant de risotto aux zestes d'agrumes		38,00
Le magret de canard des Landes, rôti à l'érable et effiloché de cuisse en parmentier, fricassée de légumes d'antan	L	32,00
Les noisettes de chevreuil poêlées, sauce grand-veueur et garniture Saint-Hubert, spätzli maison		42,00
Le civet de sanglier aux marrons		34,00
Le steak de bœuf beurre maître d'hôtel (160g), pommes frites	G	26,00
L'escalope de volaille cordon-bleu, pommes frites		25,00

Plats suisses

Les Malakoff au Chasselas de Vinzel, viande séchée traditionnelle et bouquet de salade	L	26,00
L'ardoise de charcuterie et fromage du pays		22,00
L'assiette de fromage du pays (Gruyère, tomme vaudoise, tête de moine, chèvre)		12,00

Plats de brasserie

La choucroute royale et pommes de terre persillées		35,00
Le foie de veau poêlé à la provençale, purée de vitelotte et légumes anciens		28,00

Pâtes

Les spaghettis sauce maison au choix: bolognaise (+ CHF 3.-) ou napolitaine ou au pesto	G	18,00
Les lasagnes aux 5 légumes, coulis de tomate à la coriandre	V L	22,00

Burgers

Le Swiss burger du bistrot (viande de bœuf suisse, fromage à raclette, lard du pays et oignons frits)	G	24,00
Le burger du lac (filet de féra)	G	22,00
Le burger végétarien (steak de soja et froment)	G	16,00

Desserts Maison

La tartelette au citron légèrement meringuée		8,00
La tarte aux fruits du jour		7,00
La tarte choco-érable aux mendiants		10,00
La gourmandise craquante au chocolat noir et fruits de saison		12,00
La salade d'oranges et pomelo, parfum de vanille bourbon	V G L	9,50
Le cygne du Léman: meringue glacée, crème chantilly et sirop d'érable	G	11,00
La purée de marrons au kirsch et crème de Gruyère	G	12,00
La crème brûlée	G	9,00
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 arrosé (colonel, valaisan, william, calvados...)		16,00

G Commande non-stop **V** Végétarien **G** Sans gluten **L** Sans lactose