



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	33cl	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

Porto blanc Sandeman (19,5%)	4cl	8,00
Porto rouge Tawny 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 2006	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"		40,00
2016	Pinot gris "La Treille"		47,00
2016	Sauvignon Blanc "La Doye"		49,00
Canton de Vaud (Lavaux)			
2016	Epresses "M. Duboux"		47,00
2014	Clos des Moines "Dézaley"		49,00
Canton de Vaud (Chablais)			
2015	Aigle "Les Murailles"		59,00
2014	Aigle "Les Murailles"	35,00	
Canton du Valais			
2016	Petite arvine "Varone"		48,00
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		47,00
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		39,00
Vins rosés suisses			
Canton de Neuchâtel			
2016	CEil de perdrix "Château d'Auvernier"	29,00	49,00
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"		63,00
Vins rouges suisses			
Canton de Vaud (la Côte)			
2015	Les Romaines "Dutruy"		49,00
2015	Pas de Trois "Changins"		48,00
2016	Merlot cabernet franc "Dutruy"		56,00
2016	Pinot Noir de Begnins "Loulous" (70 cl)		46,00
Canton de Genève			
2014/15	Gamaret Barrique "Dom. des Charmes"		55,00
2014	Dame noire "Les Balisiers"		47,00
Canton du Valais			
2015/16	Humagne rouge de Chamoson "La Tornade"		47,00
2015	Cornalin "Varone"		48,00
Canton des Grisons			
2015	Pinot Noir "Obrecht"		48,00
Vins rouges français			
Bordeaux			
2014	Les Pagodes de Cos, 2 ^{ème} d'Estournel		76,00
2011	Pomerol "La Rose Figeac"		77,00
2007	Château Lamarque Haut-Médoc		48,00
Bourgogne			
Côte de Nuits			
2012/14	Gevrey Chambertin 1er Cru "Clos Varoilles"		74,00
2012/14	Fixin "En Combe Roy"	47,00	
Côte Chalonnaise			
2011	Givry 1er cru "Noigeaon-Chouveau"		47,00
Vallée du Rhône			
2014	Châteauneuf-du-Pape "Vieux Télégraphe"		86,00
Vallée du Rhône Septentrionale			
2015	Crozes-Hermitage "Les Hauts de Meroud"		47,00
2014/15	Vacqueyras "La Garrigue"		46,00
Autour du monde			
Italie			
2013	Primitivo di Menduria Riserva		44,00
2016	Nero D'Avola Sicile		35,00
Espagne			
2013	Rioja "Selección Histórica"		39,00
Argentine			
2015	Malbec "Terrezas classique Riserva"		56,00
Vins au verre Suisse et étranger			
Vins blancs			
2015	Chasselas "Desbiolles"		4,00
2013/14	Saint Véran "Terre Secrète" Chardonnay (F)		6,50
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	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

L'ardoise de charcuterie et fromage du pays	● GL	22,00
L'assiette de fromage du pays (Gruyère, tomme vaudoise, tête de moine, chèvre)	● GL	12,00

Entrées

Le panier de verdure du potager, vinaigrette légère à l'huile d'olive	● GLV	9,00
La soupe du moment aux légumes frais	GLV	10,00
La trilogie de saumon frais et fumé*, algues wakamé et crème de raifort	G	17,90
Les huîtres N°3 "fines de claires" des marennes d'Oléron (Pièce)	GL	3,00
Terrine de foie gras de canard mi-cuit au naturel, chutney aux poires et vinaigre d'érable	GL	19,90
Le tartare de bœuf "maison", copeaux de Grana Padano et cranberries	L	16,90

Poissons

Les filets de perches frais dorés, émulsion de beurre au citron, pommes frites, salade de mesclun (220g)	● G	38,90
Les filets de perches du lac Léman, simplement cuits meunière, beurre noisette (170g), servis sur poëlon	G	49,90
La quenelle de brochet "maison", bisque d'écrevisses du Léman, cassolette de riz parfumé		29,90

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", gratin et légumes		46,00
Le tartare de bœuf "maison", copeaux de Grana Padano et cranberries, pommes frites et salade verte	L	38,00
La fricassée de poulet fermier "Pattes Noires", cuisinée à la crème et morilles	G	38,00
Parmentier de joues de cochon braisées au vin rouge de Founex	G	28,00
Le steak de bœuf beurre maître d'hôtel (160g), pommes frites*	●	26,00

Plats Suisse

La fondue moitié-moitié (aux morilles + CHF 2.-)	L	24,00
L'ardoise de charcuterie et fromage du pays	GL	22,00
L'assiette de fromage du pays (Gruyère, tomme vaudoise, tête de moine, chèvre)	GL	12,00

Plats de brasserie

La choucroute royale et pommes de terre persillées	GL	35,00
La tête et langue de veau sauce ravigote, pommes de terre vapeur	L	28,00

Pâtes

Les spaghettis sauce au choix: bolognaise (+ CHF 3.-) ou napolitaine* ou au pesto	●	18,00
Les spaghettis aux gambas et noix de Saint-Jacques, bisque crémeuse de homard		29,90

Burgers

Le Swiss burger du bistrot (viande de bœuf suisse, fromage à raclette, lard de pays et oignons frits)	●	24,00
Le burger végétarien au soja	V	19,00

Desserts Maison

La tartelette au citron légèrement meringuée		8,00
La tarte aux fruits du jour		7,00
La crème brûlée aux saveurs hivernales		10,00
La salade de fruits frais exotique, parfum de vanille bourbon		9,50
Le cygne du Léman: meringue glacée, crème chantilly et sirop d'érable		11,00
Le moelleux au chocolat noir, larme de glace vanille		12,00
Le café gourmand de pâtisseries maison		13,50

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

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



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label "fait maison" établi par la fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la semaine du goût et Slow Food.

* L'astérisque signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label "fait maison"