



GUEULETON

LE REPAIRE DES BONS VIVANTS

## AUTOUR D'UNE QUILLE

|   |      |
|---|------|
| <b>PÂTÉ EN CROÛTE</b><br>Maison   | 17.- |
| <b>CHARCUTERIES</b><br>Sélection de nos Cantons   | 29.- |
| <b>OS À MOELLE (x2)</b><br>En persillade  | 25.- |
| <b>ŒUFS DE PRINTEMPS GRTA</b><br>Mayonnaise à l'ail des ours                                    | 12.- |
| <b>RIS D'AGNEAU</b><br>Sauce meunière   | 26.- |
| <b>CROMESQUIS</b><br>À la tête de cochon  | 16.- |
| <b>TRUITE GRAVLAX</b><br>Aneth et citron  | 19.- |
| <b>ESCARGOTS CROQUANTS</b><br>Tout se mange même la coquille (x12)<br>De chez Philippe Héritier | 29.- |
| <b>SAUCISSE FEUILLETÉE</b><br>Choux et noisette   | 21.- |

\*\*Les cochons viennent de l'élevage de Monsieur Valentin Chappuis (canton de Vaud) et sont travaillés des pieds à la tête dans notre restaurant\*\*

ICI TOUT SE PARTAGE !  
BON APPÉTIT !

## NOS BELLES PIÈCES

|   |      |
|---|------|
| <b>CÔTE DE BŒUF</b> Prix au kg à l'ardoise<br>Pommes de terre sautées, sauces |      |
| <b>L-BONE DE BŒUF</b><br>Pommes de terre sautées, sauces                      | 79.- |
| <b>CÔTELETTES D'AGNEAU</b><br>Poêlée de légumes de saison                     | 52.- |
| <b>CÔTE DE COCHON FERMIER</b><br>Embeurré de pommes de terre, sauces          | 42.- |
| <b>REBLOCHON ENTIER RÔTI</b><br>Pain grillé et pommes de terre                | 39.- |

## GARNITURES

|   |     |
|---|-----|
| <b>EMBEURRÉ POMMES DE TERRE</b><br>Comme chez grand-maman | 8.- |
| <b>POMMES DE TERRE SAUTÉES</b><br>À la graisse de canard  | 7.- |
| <b>POÊLÉE DE LÉGUMES</b><br>De saison                     | 7.- |
| <b>SALADE VERTE</b><br>Tout simplement                    | 6.- |



GUEULETON

LE REPAIRE DES BONS VIVANTS

### LES DESSERTS

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| <b>FROMAGE</b>                   | 19.- |
| De chez De Bleu                  |      |
| <b>CIGARE</b>                    | 14.- |
| Coque en chocolat de chez Rohr   |      |
| <b>MERINGUE</b>                  | 12.- |
| Et sa double crème de la Gruyère |      |
| <b>CRÈME BRÛLÉE</b>              | 13.- |
| Au poivre de Timut               |      |
| <b>LE PAIN PERDU</b>             | 12.- |
| De mamie Lulu                    |      |

### POUR TERMINER

#### LES CHARTREUSES (4 cl)

|                              |      |
|------------------------------|------|
| Chartreuse jaune – 43%       | 16.- |
| Chartreuse verte – 55%       | 18.- |
| Chartreuse MOF – 45%         | 19.- |
| Chartreuse Elixir 1605 – 56% | 20.- |

#### LES EAUX DE VIE (4 cl)

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Framboise Morand – 43%        | 9.-  |
| Williamine Morand - 43%       | 11.- |
| Liqueur de poire Morand – 35% | 9.-  |
| Abricotine Morand – 43%       | 11.- |
| Moitié-Moitié – 30%           | 12.- |

#### LES COGNACS (4 cl)

|                         |      |
|-------------------------|------|
| Cognac Martell VS – 40% | 14.- |
| Cognac Martell XO – 40% | 51.- |

ICI TOUT SE PARTAGE !

BON APPÉTIT !

#### LES WHISKY (4 cl)

|                               |      |
|-------------------------------|------|
| Lagavulin 16 ans – 43%        | 15.- |
| Nikka days – 40%              | 18.- |
| Oban 14 ans single malt – 43% | 21.- |

#### LES INCONTOURNABLES (4 cl)

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| Génépi des Alpes Morand – 41%    | 12.- |
| Absinthe – 53%                   | 19.- |
| Sybaritas gin Gueuleton – 43%    | 14.- |
| Hendrick's gin – 41,4%           | 16.- |
| Clément VO – 40%                 | 17.- |
| Zacapa centenario 23 ans – 40%   | 18.- |
| Diplomatico Reserva – 40%        | 18.- |
| Dictator – 40%                   | 20.- |
| Grey Goose vodka – 40°%          | 15.- |
| Espolon Reposada tequila – 40%   | 14.- |
| Amaretto Disaronno – 28%         | 10.- |
| Bailey's liqueur de whisky – 28% | 8.-  |
| Get 27 – 17,9°%                  | 8.-  |
| Jägermeister – 35%               | 9.-  |
| Bitter Fernet Branca – 35%       | 9.-  |



GUEULETON

LE REPAIRE DES BONS VIVANTS

### LES COCKTAILS

|                  |      |
|------------------|------|
| Moscow Mule      | 15.- |
| London Mule      | 15.- |
| Spritz           | 13.- |
| Hugo             | 13.- |
| Américano        | 15.- |
| Négroni          | 15.- |
| Expresso Martini | 15.- |

### LES BIÈRES PRESSIONS (25 cl/50cl)

|                        |             |
|------------------------|-------------|
| Brooklyn I.P.A - 6,9%  | 5.- / 9.-   |
| Grimbergen Blc. - 6%   | 5.- / 9.-   |
| Bière du moment - 5,2% | 5.- / 9.-   |
| Uzit Blonde - 4,6%     | 4,5.- / 8.- |

### LES BIÈRES BOUTEILLES (33cl)

|                            |       |
|----------------------------|-------|
| Frais mon malt Bld. - 5,8% | 9,5.- |
| Bière 100% Genevoise       |       |
| Valaisanne sans alcool     | 6.-   |

GUEULETON GENÈVE  
RUE DE LA FILATURE 13  
1227CAROUGE  
+41 22 314 61 26  
[WWW.GUEULETON.CH](http://WWW.GUEULETON.CH)



Les prix indiqués sont en Franc Suisse.  
TVA (7,7%) et service compris

ICI TOUT SE PARTAGE !  
BON APPÉTIT !

### LES APÉRITIFS (4 cl)

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Campari - 25%       | 8.- |
| Ricard - 45%        | 7.- |
| Suze - 20%          | 9.- |
| Martini Rouge - 15% | 8.- |
| Martini Blanc - 15% | 8.- |

### LES MINÉRALES

|  |           |
|--|-----------|
| Coca cola / Coca cola zéro 33 cl             | 6.-       |
| Fuse tea Citron / pêche hibiscus<br>33 cl    | 6.-       |
| Jus d'orange, ananas, tomate,<br>Pêche 20 cl | 6.-       |
| Arkina blau plate 40cl/80cl                  | 5.-/7,5.- |
| Rhazünser gaz. 40cl/80cl                     | 5.-/7,5.- |
| Verre de lait 25 cl                          | 3.-       |
| Sirop de menthe 25 cl                        | 3.-       |

### LA CAFÉTERIE

|              |     |
|--------------|-----|
| Expresso     | 4.- |
| Café         | 4.- |
| Renversé     | 4.- |
| Capuccino    | 6.- |
| Thé / Tisane | 5.- |

### HORAIRES DE SERVICE

MARDI AU SAMEDI

12H00 - 13H30

19H00 - 21H30

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