

Restaurant - Pizzeria

La Grappe d'Or



Cuisine non-stop (11h30 - 23h)

+41 (0) 22 732 75 16 / +41 (0) 76 615 51 05

contact@grappedor.ch - www.grappedor.ch

19, rue des Pâquis - 1201 Genève

ENTRÉES ET SALADES
APETIZERS AND SALADS



Entrée / Plat

Omelette, frites, salade	16.50
<i>Omelet, fries, salad</i>	
Assiette de jambon cru	14.50 / 20.50
<i>Dry ham platter</i>	
Assiette de viande séchée	16.50 / 23.00
<i>Dried meat platter</i>	
Assiette de charcuterie	16.50 / 24.50
<i>Cured meat platter</i>	
Salade verte	5.50 / 10.50
<i>Green salad</i>	
Salade mêlée	7.50 / 13.50
<i>Mixed salad</i>	
Salade de chèvre chaud aux amandes (salade verte, tomates, carottes, croûtons)	14.50 / 19.50
<i>Warm goat cheese salad with almonds (green salad tomatoes, carrots, croutons)</i>	
Salade Caprese (tomates, mozzarella di bufala, basilic frais)	14.00 / 18.50
<i>Caprese salad (tomatoes, mozzarella di bufala, fresh basilic)</i>	
Salade à la grecque (salade verte, feta, concombres, olives, oignons, tomates et poivrons).....	13.50 / 17.50
<i>Greek salad (green salad, feta cheese, cucumbers, olives, onions, tomatoes and peppers)</i>	
Salade norvégienne (salade verte, saumon fumé, avocat, crevettes et tomates)	16.50/ 24.50
<i>Norwegian salad (green salad, smoked salmon, avocado, shrimps and tomatoes)</i>	
Soupe aux légumes	10.50
<i>Vegetables soup</i>	
Salade niçoise (salade verte, œufs durs, oignons, olives, thon, anchois, concombres, tomates, poivrons)	18.50
<i>Niçoise salad (green salad, boiled eggs, onions, olives, tuna, anchovies, cucumbers, tomatoes, peppers)</i>	
Salade roquette au parmesan (salade roquette, tomates, copeaux de parmesan, vinaigre balsamique)....	16.50
<i>Arugola salad with parmesan (arugola salad, tomatoes, parmesan cheese, balsamic vinegar)</i>	
Salade César (salade verte, copeaux de parmesan, filet de poulet, croûtons et tomates).....	19.50
<i>Cesar salad (green salad, parmesan cheese, chicken breast, croutons and tomatoes)</i>	

Allergies :

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.



LES FONDUES

LES FONDUES AU FROMAGE

CHEESE FONDUE

(min. 2 pers. / prix par pers.)

Fondue au fromage (vacherin, gruyère), pour une personne	24.50
<i>Cheese Fondue (vacherin, gruyère), for one person</i>	
Fondue aux bolets	26.50
<i>Mushrooms Fondue</i>	
Fondue au champagne	30.50
<i>Champagne Fondue</i>	
Fondue à la tomate (servie avec des pommes de terre)	29.50
<i>Tomato Fondue (served with potatoes)</i>	
Fondue au poivre vert	26.50
<i>Green peppercorn Fondue</i>	
Fondue aux morilles	33.50
<i>Morels Fondue</i>	
Fondue au fromage sans alcool	22.50
<i>Cheese Fondue without alcohol</i>	

LES FONDUES À LA VIANDE

MEAT FONDUE

Fondue bourguignonne min 2 pers. / 250 gr par pers. / prix par pers. (salade verte et frites).....	41.00
<i>Bourguignonne Fondue (green salad and fries)</i>	
Fondue chinoise min 2 pers. / 250 gr par pers. / prix par pers. (salade verte et frites).....	41.00
<i>Chinese Fondue (green salad and fries)</i>	

AUTRES PLATS AU FROMAGE

OTHER MEALS WITH CHEESE

Croûte au fromage	17.00
<i>Cheese crust</i>	
Croûte royale (fromage, jambon, œufs).....	19.50
<i>Royal crust (cheese, ham, eggs)</i>	
Raclette sur commande (à partir de 10 personnes)	la portion 6.50
<i>Raclette on order (from 10 people)</i>	

LES PÂTES PASTAS



Spaghettis à la Napolitaine (sauce tomate).....	16.50
<i>Spaghetti alla Napoletana (tomato sauce)</i>	
Spaghettis bolognaise (viande de bœuf hachée, tomates et herbes fraîches)	18.50
<i>Spaghetti bolognese (ground beef, tomato and fresh herbs)</i>	
Spaghettis al pesto maison (basilic, ail et pignons)	18.50
<i>Spaghetti al pesto homemade (basil, garlic and pine nuts)</i>	
Spaghettis aux fruits de mer (poules, moules, calamars, crevettes et sauce tomate)	21.50
<i>Seafood spaghetti (octopus, mussels, calamari, shrimps and tomato sauce)</i>	
Spaghettis forestières (champignons, oignons, ail et crème)	19.00
<i>Spaghetti forestières (mushrooms, onions, garlic and cream)</i>	
Spaghettis aglio, olio, peperoncino (ail, huile et piment)	19.00
<i>Spaghetti, garlic, oil, hot pepper</i>	
Tortelloni riccota, épinards et crème	17.50
<i>Tortelloni riccota, spinach and cream</i>	
Penne all'arrabbiata (piments, poivrons et sauce tomate)	18.50
<i>Penne all'arrabbiata (hot peppers, peppers and tomato sauce)</i>	
Spaghettis carbonara (lard, crème, œufs et persil)	19.50
<i>Spaghetti carbonara (bacon, cream, eggs and parsley)</i>	
Spaghettis au saumon (saumon fumé, crème, sauce tomate)	21.50
<i>Spaghetti with salmon (smoked salmon, cream, tomato sauce)</i>	
Penne gorgonzola (crème et gorgonzola)	18.50
<i>Cream and gorgonzola</i>	
Penne aux crevettes (crevettes, huile d'olive, tomates fraîches, poivrons et olives)	26.50
<i>Penne with shrimps (shrimps, olive oil, fresh tomatoes, peppers and olives)</i>	
Penne à la sicilienne (sauce tomate, aubergines, mozzarella).....	20.50
<i>Sicilian penne (tomato sauce, eggplants, mozzarella)</i>	
Penne aux morilles	26.50
<i>Penne with morels</i>	
Lasagne faite maison et salade verte (bolognaise de bœuf, sauce tomate et fromage)	22.50
<i>Homemade lasagna (beef bolognese sauce, tomato sauce and cheese)</i>	



VIANDES ET POISSONS MEAT AND FISH

- Émincé de poulet à l'ancienne** (frites, salade verte et légumes) 22.50
Minced chicken (fries, green salad and vegetables)
- Steak de bœuf (200 gr)** (frites, sauce aux morilles, salade verte et légumes) 29.50
Beef steak (fries, morels sauce, green salad and vegetables)
- Entrecôte parisienne (200 gr)** (frites, salade verte et légumes) 27.50
Parisian rib steak (fries, green salad and vegetables)
- Émincé de veau à la zurichoise** (rösti, salade verte et légumes) 30.50
Minced veal (rösti, green salad and vegetables)
- Cordon bleu de poulet (150 gr)** (frites, salade verte et légumes) 23.50
Chicken Cordon bleu (fries, green salad and vegetables)

Spécialités de la « Grappe d'Or »

- Entrecôte de bœuf (200 gr)** 35.50
Beef steak
- Pavé de bœuf (200 gr)** 31.50
Beef slab of steak
- Magret de Canard (200 gr)** 31.50
Duck breast

Servis sur ardoise, accompagnés de frites, légumes, sauce poivre vert et sauce hollandaise
Served on slate, with fries, vegetables, green peppercorn sauce and hollandaise sauce



- Filets de perche** (frites, sauce tartare, salade verte) 28.50
Perch fillets (fries, tartar sauce, green salad)
- Escalope de saumon** (beurre citronné, frites et salade verte) 26.50
Salmon fillet (lemon butter, fries and green salad)



PIZZAS



Funghi (Tomates, mozzarella, champignons, origan)	15.50
<i>Mushrooms (tomato sauce, mushrooms, mozzarella, oregano)</i>	
Margherita (Tomates, mozzarella, origan).....	14.00
<i>Margherita (Tomatoes, mozzarella, oregano)</i>	
Napolitaine (Tomates, mozzarella, câpres, anchois, olives, origan)	15.50
<i>Neapolitan (Tomatoes, mozzarella, capers, anchovies, oregano)</i>	
Jambon (Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, origan)	16.50
<i>Ham (Tomatoes, mozzarella, ham, oregano)</i>	
Veneziana (Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons, origan)	17.50
<i>Veneziana (Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, oregano)</i>	
Aux quatre fromages (Tomates, mozzarella, ricotta, parmesan, gorgonzola, origan)	17.50
<i>Four cheeses (Tomatoes, mozzarella, ricotta, parmesan, gorgonzola, oregano)</i>	
Al Pesto (Tomates, mozzarella, pesto genovese, origan)	17.50
<i>Al Pesto (Tomatoes, mozzarella, pesto genovese, oregano)</i>	
Sicilienne (Tomates, mozzarella, champignons, thon, olives, origan)	19.00
<i>Sicilian (Tomatoes, mozzarella, mushrooms, tuna, olives, oregano)</i>	
Thon (Tomates, mozzarella, thon, oignons, origan)	17.50
<i>Tuna (Tomatoes, mozzarella, tuna, onions, oregano)</i>	
Végétarienne (Tomates, mozzarella, légumes, poivrons, origan)	19.50
<i>Vegetarian (Tomatoes, mozzarella, vegetables, peppers, oregano)</i>	
Mamma Mia (Tomates, mozzarella, olives, thon, poivrons, ail, origan)	18.50
<i>Mamma Mia (Tomatoes, mozzarella, olives, tuna, pepper, garlic, oregano)</i>	
Pizza au poulet (Tomates, mozzarella, poulet, maïs)	19.50
<i>Chicken (Tomatoes, mozzarella, chicken, corn)</i>	
Roquette (Tomates, mozzarella, roquette, origan).....	16.50
<i>Arugola (Tomatoes, mozzarella, arugola, oregano)</i>	
Romana (Tomates, mozzarella, jambon cru, origan)	20.50
<i>Romana (Tomatoes, mozzarella, dry ham, oregano)</i>	
Grappe d'Or (Tomates, mozzarella, viande séchée, roquette, origan)	22.50
<i>Grappe d'Or (Tomatoes, mozzarella, dried meat, arugola, oregano)</i>	
Piquante (Tomates, mozzarella, salami piquant, origan)	19.50
<i>Spicy (Tomatoes, mozzarella, spicy salami, oregano)</i>	
Quatre saisons (Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, poivrons, anchois, origan)	20.50
<i>Four seasons (Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, peppers, anchovies, oregano)</i>	
All'arrabiata (Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, salami piquant, poivrons, origan).....	20.50
<i>All'arrabiata (Tomatoes, mozzarella, ham, spicy salami, peppers, oregano)</i>	
Hawai (Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, ananas, origan)	20.50
<i>Hawai (Tomatoes, mozzarella, ham, pineapple, oregano)</i>	
Calzone (Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, champignons, œufs, origan)	22.50
<i>Calzone (Tomatoes, mozzarella, ham, mushrooms, eggs, oregano)</i>	
Fruits de mer (Tomates, mozzarella, crevettes, moules, calamars, origan).....	21.50
<i>Seafood (Tomatoes, mozzarella, shrimps, mussels, calamari, oregano)</i>	
Capricciosa (Tomates, mozzarella, champignons, jambon d'épaule, œufs, origan)	21.50
<i>Capricciosa (Tomatoes, mozzarella, mushrooms, ham, eggs, artichokes, oregano)</i>	
Saumon (Tomates, mozzarella, saumon fumé, origan).....	23.50
<i>Salmon (Tomatoes, mozzarella, smoked salmon, oregano)</i>	

APERITIFS <i>APERITIVES</i>

		<u>2 cl</u> (demi)	<u>4 cl</u> (entier)
Pastis	45 % Vol	3.50	7.00
Ricard	45 % Vol	3.50	7.00
Appenzeller	29 % Vol		9.00
Cynard	16.5 % Vol		7.00
Cinzano blanc	15 % Vol		7.00
Martini rouge	15 % Vol		7.00
Martini blanc	15.5 % Vol		6.00

Bières

Beers

	<u>2 dl</u>	<u>2.5 dl</u>	<u>5 dl</u>
Paulaner	3.50	4.00	8.00
Heinekein	25 cl	5.00	
Cardinal spéciale	33 cl	4.50	
Bière sans alcool	33 cl	4.50	

Eaux minérales et cafés

Mineral water and coffee

Café / Thé			3.80
Renversé / Chocolat chaud / Cappuccino			4.50
Henniez verte	33 cl		4.50
Henniez nature	33 cl		4.50
Henniez verte	50 cl		5.50
Henniez nature	50 cl		5.50
Evian	50 cl		5.70
San Pellegrino gaz	45 cl		5.70
Coca Cola	33 cl		4.50
Coca light	33 cl		4.50
Sinalco	33 cl		4.50
Fanta	33 cl		4.50
Schweppes tonic	20 cl		4.50
San Pellegrino Bitter	10 cl		4.50
Jus de pommes	33 cl		4.70
Nectar de : orange, pêche, ananas	20 cl		4.50

	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Thé froid (pêche et citron)	3.90	5.60

Boissons à prix modéré

Drinks

Verre de lait	3 dl		3.00
Verre de limonade	3 dl		3.00
Sirop (grenadine, fraises, citron)	3 dl		3.00

VINS OUVERTS
OPENED WINES

<u>Vins blancs</u> <i>White wines</i>	<u>1 dl</u>	<u>2 dl</u>	<u>3 dl</u>	<u>5 dl</u>
Chasselas de Genève	3.60	7.20	10.80	18.00
Chardonnay	4.50	9.00	13.50	22.50
Fendant	4.20	8.40	12.60	21.00

<u>Vins Rouges</u> <i>Red wines</i>				
Gamay de Genève	3.60	7.20	10.80	18.00
Côtes-du-Rhône	3.50	7.00	10.50	17.50
Goron du Valais	4.10	8.20	12.30	20.50
Montepulciano	3.60	7.20	10.80	18.00
Pinot Noir (AOC)	4.60	9.20	13.80	23.00

<u>Vins Rosés</u> <i>Rosé wines</i>				
Rosé de Provence	3.60	7.20	10.80	18.00

VINS EN DESIREEES 5 DL

<u>Vins rouges et Rosés</u> <i>Red wines and Rosé</i>	
Montepulciano	17.00
Gamay	17.00
Bordeaux Saint-Emillion AOC	22.00
Pot Fendant (blanc)	20.00
Œil de Perdrix de Genève (rosé)	23.50
Pinot noir AOC (Gilliard)	22.00





VINS EN BOUTEILLES WINES IN BOTTLES

SUISSE

Vins blancs et Rosés

White wines and Rosé

37.5 cl

75 cl

Chasselas de Genève	Belles Filles	36.00	
Chardonnay	Belles Filles	39.00	
Mont-sur-Rolle	Château de Châtagneréaz (Grand cru)	43.00	
Château Minuty (rosé)		42.00	
Fendant les Murettes	Maison Gilliard	25.00	46.00
Œil-de-perdrix (rosé)	Belles Filles	35.00	
Petite Arvine	Maison Gilliard	49.50	

Vins rouges

Red wines

Gamay de Genève	Belles Filles	36.00	
Dôle des Monts	Maison Gilliard	20.00	39.00
Pinot noir du Valais	Maison Gilliard	30.00 (50 cl)	49.00
Humagne rouge du Valais	Maison Gilliard	53.00	
Syrah	Maison Gilliard	61.00	

FRANCE

Beaujolais

Saint-Amour	Domaine des Billards	39.50
-------------------	----------------------------	-------

Côtes du Rhône & Provence

Gigondas	Ogier Caves des Papes	56.00
Châteauneuf-du-pape	"Grand Veneur" A. Jaume	79.00

Bordeaux

Baron de Luze Bordeaux supérieur	(élevé en fût de chêne)	37.50
Château Larmande - Grand cru classé		90.00

ESPAGNE

Rioja	Arnegui Reserva	36.00
-------------	-----------------------	-------

ITALIE

Montepulciano	Itinéra Premium	33.00
Amarone della Valpolicella	"Tenuna Tinazzi" Venetie	85.00
Chianti Classico	Sensi	38.00

CHAMPAGNE

Canard-Duchêne		90.00
----------------------	--	-------

T.V.A et service inclus