

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	17.50
<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>Cold meats plate</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, pesto et crème balsamique).....	14.00 / 18.50
<i>Caprese salad (tomatoes, mozzarella di bufala, pesto and balsamic cream)</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 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 communiqueront volontiers des informations sur les mets qui peuvent provoquer 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, œuf)	19.50
<i>Royal crust (cheese, ham, egg)</i>	
Raclette sur réservation (min. 3 portions par personne).....	6.50
<i>Raclette on reservation (min. 3 portions per person)</i>	
Menu raclette sur réservation (3 portions de raclette, demi assiette de viande séchée)	32.00
<i>Raclette menu on reservation (3 portions of raclette, a half dried meat platter)</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 tomates fraîches).....	21.50
<i>Seafood spaghetti (octopus, mussels, calamari, shrimps and fresh tomatoes)</i>	
Spaghettis forestières (champignons, oignons, ail et crème)	19.00
<i>Spaghetti forestières (mushrooms, onions, garlic and cream)</i>	
Penne sans gluten (crème et champignons).....	19.00
<i>Penne without gluten (cream and mushrooms)</i>	
Tortelloni ricotta, épinards et crème	17.50
<i>Tortelloni ricotta, 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	29.50
<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)23.50
Minced chicken (fries, green salad and vegetables)
- Steak de bœuf, sauce au poivre vert (200 gr)** (frites, salade verte et légumes)29.50
Beef steak, green pepper sauce (fries, green salad and vegetables)
- Entrecôte parisienne au beurre persillé (200 gr)** (frites, salade verte et légumes)27.50
Parisian rib steak with parsley butter (fries, green salad and vegetables)
- Cordon bleu de poulet (150 gr)** (frites, salade verte et légumes)24.50
Chicken Cordon bleu (fries, green salad and vegetables)

Spécialités de la « Grappe d'Or »

- Entrecôte de bœuf (200 gr)** 37.50
Beef steak
- Pavé de bœuf (200 gr)** 34.50
Beef slab of steak
- Magret de Canard (200 gr)** 34.50
Duck breast

Servis sur ardoise, accompagnés de frites, légumes, sauce au poivre vert et sauce hollandaise

Served on slate, with fries, vegetables, green pepper sauce and hollandaise sauce



- Filets de perche** (frites, sauce tartare, salade verte)31.50
Perch fillets (fries, tartar sauce, green salad)
- Escalope de saumon** (beurre citronné, frites et salade verte)28.50
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'arrabbiata (Tomates, mozzarella, jambon d'épaule, salami piquant, poivrons, origan)	20.50
<i>All'arrabbiata (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, oregano)</i>	

APERITIFS APERITIVES

		<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
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 (pression/ draft)		3.50	4.00	8.00
Heinekein (bouteille/bottle)	25 cl		5.00	
Cardinal spéciale (bouteille/bottle)	33 cl		4.50	
Bière sans alcool (bouteille/bottle)	33 cl		4.50	
<i>Beer without alcohol</i>				

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	100cl		9.50
Henniez nature	100cl		9.50
Evian	50 cl		5.70
San Pellegrino	50 cl		5.70
Coca Cola/Zéro/Light	33 cl		4.50
Sprite	33 cl		4.50
Fanta	33 cl		4.50
Schweppes tonic/bitter lemon	20 cl		4.50
San Pellegrino Bitter	10 cl		4.50
Jus de pommes	33 cl		4.70
Nectar de : orange, pêche, abricot 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	2 dl	3.00
Verre de limonade	2 dl	3.00
Sirop (grenadine, fraise, menthe)	2 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
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-Émilion AOC	22.00
Pot Fendant (blanc)	20.00
Œil de Perdrix de Genève (rosé)	23.50
Pinot noir AOC (Maison Gilliard)	23.00





VINS EN BOUTEILLES WINES IN BOTTLES

SUISSE

Vins blancs et Rosés

37.5 cl

75 cl

White wines and Rosé

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.....		120.00
---------------------	--	--------

T.V.A et service inclus