

LA TABLE DU BAR THE WOODWARD

POUR PATIENTER / STARTERS

PLANCHE DE CHARCUTERIES DES FRÈRES ALCALA Plate of charcuterie of the Alcala brothers	29	🌱	✓	LES CRUDITÉS D'HERMANCE, CONDIMENT AUX HERBES PILÉES Crudités from Hermance, ground salad condiment	18
🌱 ✓ PORTOBELLO, CORIANDRE DE GENÈVE, GRUYÈRE AOP SUISSE Portobello, Geneva coriander, Swiss PDO Gruyère	21	✓		DAIKON CAKE, CHOUX KALE, MISO LÉMANIQUE Turnip cake, kale, Lemman miso	21
LANGOUSTINE CROMESQUIS, PIMENT DOUX DU CANTON DE GENÈVE, BOURRACHE Langoustine croquettes, sweet pepper, borage	33			CAVIAR IMPÉRIAL, CONDIMENTS, BLINIS Caviar Imperial, condiments, blinis	30g 129 100g 299

LES INCONTOURNABLES DU WOODWARD THE HIGHLIGHTS OF THE WOODWARD

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ Caesar salad with grilled chicken	38
SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE, CONDIMENTS ET TOASTS Scottish smoked salmon, condiments and toasts	36
CLUB VÉGÉTARIEN ou VOLAILLE Vegetarian or poultry club	38
CHEESEBURGER, SUCRINE, FRITES Cheeseburger, sucrose, french fries	38
🌱 SAUMON, BROCOLETTI CROUSTILLANT, JALAPENOS, AGRUMES Salmon, crispy broccolini, jalapenos,	48
TARTARE DE BŒUF PRÉPARÉ, SUCRINE, FRITES Beef tartare, sucrose, french fries	42
PENNES OU SPAGHETTIS SAUCE AU CHOIX : TOMATE, BOLOGNAISE, PESTO Pennas or spaghetti pasta with the sauce of your choice: Tomato, bolognese, pesto	35
PENNES AU HOMARD Penne with lobster	52
ESCALOPE DE VEAU VIENNOISE, TOMATES RÔTIES, ROQUETTE ET PARMESAN Viennese escalope of veal, roast tomatoes, rocket and parmesan	54

A PARTAGER OU PAS TO SHARE OR NOT

SOLE ENTIÈRE DE PETIT BATEAU, MEUNIÈRE OU GRILLÉE, SAUCE VIERGE Whole freshly caught sole cooked meunière style or grilled, sauce vierge	79
ENTRECÔTE DES ALPES SUISSES, SAUCE BÉARNAISE, POMMES GRENAILLES DU VALAIS Swiss alpine rib steak, Bearnaise sauce, baby potatoes from the Valais	300g 55 600g 98

GARNITURES SIDES

🌱 SALADE D'ÉPINARDS AU WASABI Spinach salad with wasabi	
🌱 🌱 LÉGUMES VERTS Green leafy vegetables	
🌱 POMMES FRITES French fries	
✓ POMMES PURÉE Potato purée	
FROMAGE CHEESE	23

SÉLECTION DE FROMAGES SUISSES, FRUIT À TARTINER, PAINS Selection of Swiss cheeses, fruit spread, bread

DESSERTS

MERINGUE SUISSE, CRÈME DOUBLE DE LA GRUYÈRE LÉGÈREMENT VANILLÉE, CONFIT AU FRUIT DE LA PASSION Swiss meringue, double cream of Gruyère, with a hint of vanilla, passion fruit confit	
CLÉMENTINE DE CHEZ NIELS RODIN, QUINOA SOUFFLE & MOUSSE AU MACIS Clementine from Niels Rodin, quinoa souffle & mace mousse	
CHOCOLAT NOIR FELCHLIN 70%, SORBET CACAO & CARDAMONE NOIRE Felchlin dark chocolate 70%, cocoa sorbet & black cardamom	
COMME UNE TARTE AUX POIRES « BOURDALOUE », CRÉMEUX AU SIROP D'ÉRABLE SUISSE & GRUE DE CACAO Like a «bourdaloue» pear tart, creamy swiss maple syrup & cocoa crane	
🌱 CRÈME GLACÉE & SORBET VEGAN : Chocolat noir café pistache clémentine framboise vanille Vegan ice cream & sorbet: Dark chocolate coffee pistachio clementine raspberry vanilla	
LA FORÊT NOIRE DE PAUL CASTRISCHER, RECETTE ORIGINALE DEPUIS 1964 (LAIT OU NOIR) Black Forest cake from Paul Castrischer, original recipe since 1964 (milk or dark)	

🌱 SANS GLUTEN / GLUTEN FREE ✓ VÉGÉTARIEN / VEGETARIAN 🌱 VEGAN / VEGAN

TOUS NOS PRIX SONT EN FRANC SUISSE, SERVICE ET TVA COMPRIS / ALL PRICES ARE IN SWISS FRANCS, INCLUDING SERVICE AND VAT
MERCİ DE NOUS INDİQUER TOUTE İNTOLÉRANCE ALİMENTAİRE / PLEASE İNFORM US OF ANY FOOD ALLERGİES

PROVENANCE DES POISSONS ET DES VIANDES : TRUITE (FR-CH), SAUMON (CH-SCO), OMBLE CHEVALIER (CH-FR), PATA BLANCA (CH), VOLAILLE (CH-FR), BŒUF (CH-FR), VEAU (CH-FR)
ORIGIN OF FISH AND MEATS: TROUT (FR-CH), SALMON (CH-SCO), ARCTIC CHAR (CH-FR), PATA BLANCA (CH), POULTRY (CH-FR), BEEF (CH-FR), VEAL (CH-FR)