



# Au P'tit Bonheur

Le chef vous propose selon arrivage,  
les poissons entiers à votre goût (grillée  
ou en croûte de sel) et découpé  
par nos soins.

Dégustez nos: Daurade Royal -  
Loup de Mer - Omble Chevalier -  
Turbot



## Menu du Jour

Chf 27 avec entrée,  
plat et dessert du jour...  
Chf 19.50 Salade et Plat du jour

*Our daily lunch specials*  
Chf 27 with starter, main dish and dessert  
Chf 19.50 without dessert

*lundi, 6 septembre 2010*

Salade primeur + Paillard de dinde grillé, beurre maître d'hotel, Pomme  
neuf, Légumes du marché  
*Seasonal salad + Grilled turkey in a maître d'hotel sauce, Potatoes and fresh  
vegetables*

*mardi, 7 septembre 2010*

Carpaccio de thon à la roquette + Emincé de veau, sauce façon Forestière,  
Pomme confite, Légumes de saison  
*Tuna carpaccio with roquette salad + Veal stew with mushroom sauce, Confit  
potatoes, seasonal vegetables*

*mercredi, 8 septembre 2010*

Soupe de brocolis et basilic + Truite entière "beurre meunier", Riz parfumé,  
Légumes en tagliatelles  
*Broccoli soup + Whole trout in a "beurre meunier" sauce, Perfumed rice,  
Vegetable tagliatelle*

*jeudi, 9 septembre 2010*

Menu Spécial Jeune Genevois  
*Jeune Genevois Menu*

*vendredi, 10 septembre 2010*

Salade de tomme au sesame + Panaché de la mer  
*Salad with Tomme cheese and sesame + Seafood platter*

*Passez nous voir pour découvrir notre  
Sunday Brunch (dimanche) 10h - 15h*