TRAITEUR **VIDONNE**



CÔTE DE BOEUF

rassi & affinée sur os

À emporter
ou manger sur place
à la Pinte Genevoise !

SUISSE GARANTIE | GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR regio•garantie

GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR

De plus en plus de producteurs adhèrent à la marque de garantie « **Genève Région - Terre Avenir** » permettant au consommateur de reconnaître facilement un produit local satisfaisant à de nombreuses exigences en terme de saveur et de fraîcheur. Cette marque de proximité exclut les plantes et animaux génétiquement modifiés et requiert la production intégrée. En privilégiant la proximité, il valorise la fraîcheur des produits et crée un lien de confiance entre les consommateurs et les agriculteurs, tout en assurant une rétribution équitable de ces derniers.

Une grande diversité de produits bénéficie du label « Genève Région - Terre Avenir » : plus de 70 variétés de légumes, des fruits - y compris sous forme de jus - du miel, des vins, des champignons, différentes sortes de viandes et charcuteries, des plantes aromatiques et d´ornement, des produits de boulangerie, des huiles, le lait, les fromages et les yoghourts, etc. « Genève Région - Terre Avenir » est non seulement une identification des produits de notre agriculture, mais surtout un réel engagement des producteurs genevois.

Suisse. Naturellement. regio• garantie

Les produits régionaux authentiques ont une identité visuelle commune et nationale: l'Association suisse des produits régionaux lance le label **regio.garantie** pour distinguer les produits régionaux contrôlés et certifiés et pour leur promotion.

Clarté pour les consommateurs
Regio.garantie représente une promesse vis-à-vis des consommateurs. Tous les produits régionaux sont certifiés selon les mêmes critères et respectent les mêmes lignes directrices. Ils sont composés d'un minimum de 80% d'ingrédients régionaux et leur production garantit la création d'au moins 2/3 de valeur ajoutée dans la région de référence. D'éventuelles exceptions à ces règlements doivent être approuvées au niveau national. Un organe de certification indépendant vérifie le respect des lignes directrices et donc le droit d'utiliser le label regio.garantie.

AOP IGP

Les Appellations d'origine protégées (**AOP**) et les Indications géographiques protégées (**IGP**) sont des spécialités suisses de qualité qui présentent un fort lien avec leur origine et qui sont élaborées depuis des générations avec passion par des fromagers, bouchers, boulangers ou encore distillateurs. Dans le cas des AOP, toutes les étapes de la production, de la matière première jusqu'à l'élaboration du produit fini, ont lieu dans la région définie. En ce qui concerne les IGP, une étape au moins de ce processus doit être effectuée dans la zone de provenance.

Les **AOP-IGP** sont par nature des produits à forte identité qu'ils puisent dans leur origine géographique. C'est le terroir au sens large, avec ses composantes géographiques, pédo-logiques, climatiques, techniques et humaines qui confèrent au produit sa personnalité. Les AOP et les IGP sont des signes de qualité protégés par la loi suisse. Ils sont destinés aux denrées alimentaires qui peuvent démontrer leur ancrage dans leur terroir, une histoire garante d'une tradition toujours respectée ainsi que la représentativité des acteurs producteurs. Alors que les Appellations d'origine protégées (AOP) doivent garantir que toutes les étapes d'élaboration de la spécialité concernée, de la production de la matière première à la transformation du produit fini, ont lieu dans la zone d'origine, seule une étape de production doit être effectuée dans la région de provenance pour les Indications géographiques protégées (IGP).

SUISSE GARANTIE

De la viande, oui, mais de la viande suisse ! Car qui dit viande, dit animaux. Et ces animaux, c'est-à-dire nos vaches, porcs et poules, sont traités en Suisse avec un respect que l'on trouve dans très peu d'autres pays. En effet, les paysans suisses utilisent moins d'eau potable, nourrissent leur bétail avec du fourrage local, lui offrent davantage de temps en plein air et garantissent des distances de transport plus courtes en comparaison aux éleveurs étrangers. Alors, pour une viande de qualité et des conditions d'élevage respectueuses, faites confiance à **Suisse Garantie**. Un choix qui en vaut la peine, pour les êtres humains, les animaux et l'environnement.

GENÈVE *terroir*

REPAS BOISSONS

GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR
regio•garantie

REPAS

VELOUTÉ DE CITROUILLE * **9.-**
graines de courge et crème légère

PLANCHETTES GENEVOISES *
Planchette / Carré de porc séché de Jussy & pickles **12.-**
Planchette / Tomme de Genève avec pain **8.-**

TERRINE DE CAMPAGNE de DÉDÉ **18.-**
confectionné par André Vidonne
pain paysan, moutarde des Oulaines et gros cornichons

MOZZARELLA DE BUFFLONE GENEVOISE * **20.-**
butternut au four, roquette, vinaigre vieux et huile d'olive

LONGEOLE IGP aux graines de fenouil **28.-**
pommes grenailles au gros sel, gratin de cardons, lentilles genevoises

LA FRICASSÉE GENEVOISE * **28.-**
pommes grenailles au gros sel, gratin de cardons, lentilles genevoises

LE BŒUF CANTONAL

TARTARE DE BŒUF GENEVOIS TRADITION **35.-**
servi avec un jaune d'œuf frais, pain grillé et beurre fermier
pommes grenailles au gros sel, gratin de cardons, lentilles genevoises

ENTRECÔTE DE BŒUF "GENEVOIS" **39.-**
250g de bœuf rassi, servi bleue et tranchée avec un beurre Bistrot Genevois
pommes grenailles au gros sel, gratin de cardons, lentilles genevoises

INCONTOURNABLE CÔTE DE BŒUF AFFINÉE SUR OS
Choisie par vous-même à l'épicerie de GENEVE TERROIR servie bleue et tranchée avec un beurre Bistrot Genevois **Prix au 100g**
Garnitures + **12.-**
pommes grenailles au gros sel, gratin de cardons, lentilles genevoises

MENU ENFANT (jusqu'à 12 ans) **14.-**
steak de bœuf haché suisse
pommes de terre grenaille et légumes

TRAITEUR **VIDONNE**
www.traiteurvidonne.ch

DESSERTS

BEC A MIEL

INTENSE CHOCOLAT GOURMAND **12.-**
crème double de la Gruyère

TARTE FINE AUX POMMES DE VERSOIX **8.-**
servie avec une boule de glace cannelle

COUPE GENEVOISE * **9.-**
arrosée "Pomme Pomme"

BOISSONS

Eau - plate ou gazeuse / 50cl	4.-
Sirop *	3.-
Jus de pommes *	4.-
Café / thé	3.-
Bière artisanale * / bouteille	5.-

VINS GENEVOIS

Chasselas / Gamay / Rosé	50cl	20.-
	75cl	32.-
	verre	5.-
Spécialités - rouges ou blancs	50cl	30.-
	75cl	40.-
	verre	6.-
Mousseux	75cl	38.-
	flûte	6.-
Pousse-café	2cl	5.-

*Marque de garantie Genève Région-Terre Avenir

GENÈVE terroir

www.geneveterroir.ch

GENÈVE RÉGION TERRE AVENIR
regio•garantie