

GENÈVE

terroir

REPAS
BOISSONS



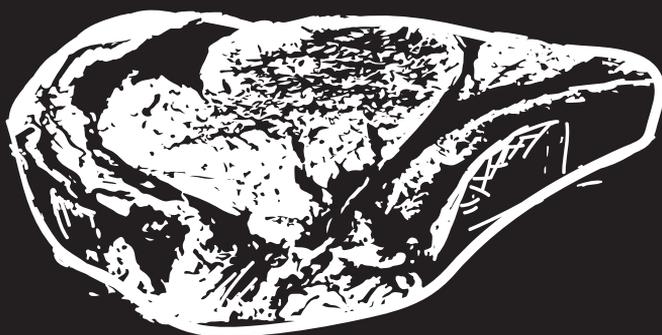
Suisse. Naturellement.

regio.
garantie



**BOUCHERIE
DU PALAIS**

- Depuis 1978 -



CÔTE DE BOEUF

affinée

« Sélection du Palais »

*À emporter
ou manger sur place
à la Pinte Genevoise !*



REPAS

PLANCHETTE GENEVOISE 15.-
tomme GRTA & saucisson au Gamaret
pain, cornichons, oignons

SOUPE À LA COURGE 8.-
pain & tranche de fromage GRTA

**MOZZARELLA DI BUFFALA DE LARA GRAF
& FILET DE PORC SÉCHÉ DE JUSSY** 18.-
mozzarella de chez Lara Graf à Bernex
filet de porc de Jussy séché
salade de rampon & vinaigrette

LA MYTHIQUE LONGEOLE IGP 24.-
salade de rampon, lentilles & cardon AOP

LE DOUBLE CHEESEBURGER DU VRAI GENEVOIS 24.-
pain brioché, sauce, fromage, viande, tomates, lard, salade
*Garniture : salade de rampon, pomme de terre rissolée
& tomates cerise de Lully*

AU POÊLON

OMELETTE DE SORAL DE CHEZ LÉO DUPRAZ 12.-
*Garniture : beurre, herbes fraîche, jambon, oignon,
champignon, sel & poivre*

ENTRECÔTE DE BŒUF « GENEVOIS » 35.-
250g de viande de bœuf tendre, entremêlée & marbrée,
servie bleu au Poêlon avec un beurre aromatique maison
*Garniture : salade de rampon, pomme de terre rissolée
& tomates cerise de Lully*

CÔTE DE BŒUF OU DE PORC AFFINÉE « SÉLECTION DU PALAIS »
Sélectionner vous-même votre pièce de viande à l'épicerie de Genève Terroir
Servie bleu au Poêlon avec un beurre aromatique maison
*Garniture : salade de rampon, pommes de terre rissolée &
tomates cerise de Lully* 11.-

DESSERTS

Tarte fine aux poires 5.-
Gâteau à la raisinée 5.-
Glace vanille au lait de Bufflonne 6.-

BOISSONS

Eau - plate ou gazeuse / 33cl 4.-
Sirop GRTA / 2dl 2.-
Jus de pommes GRTA 5.-
Café / thé 3.-
Pousse café 5.-
Bière artisanale GRTA 5.-

VINS GENEVOIS

Chasselas / Gamay / Rosé 50cl 18.-
75cl 26.-
verre 5.-
Spécialités - rouges ou blanches 50cl 26.-
75cl 38.-
verre 6.-
Vin Mousseux Blanc de blanc 75cl 38.-
flûte 6.-

GENÈVE *terroir*

www.geneveterroir.ch



Suisse. Naturellement.

regio.
garantie



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, etc. « Genève Région - Terre Avenir » est non seulement une identification des produits de notre agriculture, mais surtout un réel engagement des producteurs genevois.



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.



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).



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.