



Chez Calvin

BRASSERIE & BAR ^{UGS}



Depuis 2017, nous sommes fiers de faire revivre l'ancienne Mairie des Eaux-Vives, fleuron de l'architecture Suisse, réalisée en 1909 par l'illustre Leon Bovy. Jadis fief de l'UGS, club de football et d'athlétisme de renom, La Brasserie Chez Calvin vous invite aujourd'hui dans son univers convivial, gourmand et généreux. Retrouvez la légèreté du vieux Paris où régnait la joie et la culture du partage. Chez Calvin on mange, on boit, on se divertit, on fait des rencontres.

Evadez-vous avec nous.

Fabian Affentranger



L'ÉCAILLER

HUÎTRES Gillardeau N°3, la demi-douzaine	39
PLATEAU CALVIN	52
6 huîtres Gillardeau & 6 crevettes, servi avec vinaigrette à l'échalotte et mayonnaise maison	

A PARTAGER OU PAS

FOUGASSE aux petits lardons et oignons	19
FOUGASSE au vieux Gruyère	18
ARANCINI à la mozzarella, tomate séchée et basilic. 3 pièces	12
CREVETTES GÉANTES en tempura, sauce aigre-douce. 3 pièces	18
PÂTÉ EN CROûTE RICHELIEU de Romain Pellet	23
Meilleur Ouvrier de France aux Halles de Rive	

NOS ENTRÉES

LE POIREAUX vinaigrette en 3 façons	18
POêLÉE DE CHAMPIGNONS DES BOIS	24
Œuf parfait, mouillettes	
SALADE D'ARTICHAUTS parmesan 36 mois,	22
vinaigrette balsamique	
CRUDO DE BAR aux agrumes, huile d'olive de Toscane	29
FOIE GRAS DU CHEF pain d'épices grillé, chutney	32

NOS PLATS

COQUILLETTES À LA TRUFFE CALVIN	32
Le retour en enfance!	
MILANAISE D'AUBERGINE GRATINÉE	33
Salade du marché	
MOULES MARINIÈRES et frites croustillantes	27
BELLE SOLE « Meunière » ou « grillée », levée en salle	69
KOULIBIAC DE SAUMON	78
Pour 2 personnes, servi avec sauce beurre blanc	
RIS DE VEAU rôtis au thym et romarin, purée de patate douce	28
TARTARE DE BŒUF au couteau, épicé ou pas	36
L'ENTRECÔTE copieusement arrosée du véritable beurre	49
« de l'Entrecôte St. Jean »	

FROMAGES ET DESSERTS

SÉLECTION DE 4 FROMAGES de la maison Bruand	19
aux Halles de Rive	
CHOUX PRALINÉS comme un Paris-Brest	16
TARTE AU CITRON meringuée	14
FONDANT AU CHOCOLAT 65% cacao, cœur caramel	15
beurre salé. Glace fleur de lait	
NOS GLACES ARTISANALES:	la boule/ 6
Chocolat / Pistache / Fleur de lait / Sorbet Citron	

DESSERTS POUR ADULTES

ESPRESSO MARTINI Café, liqueur de café, vodka	19
IRISH COFFEE Café, sucre, whiskey, crème fraîche	19

NOS VINS AU VERRE

BULLES	
Taittinger Brut Réserve	19
ROSÉ	
M-G « Grande Cuvée » – Maison Gutowski – Côtes de Provence	10
BLANCS	
Sauvignon Blanc – Domaine des Dix Vins – Hermance	9
Petite Arvine – Domaine Jean-René Germanier – Vétroz – Valais	13
Chardonnay – Domaine de Montille – Bourgogne	15
ROUGES	
Pinot Noir – Jean-Michel Novelle – Satigny	12
Saumur Champigny – Domaine Le Petit St. Vincent – Loire	12
Saint-Emilion de Quintus – Château Quintus – Bordeaux	15
Valletta – Tenuta Gagliole – Toscane	13

ACCOMPAGNEMENTS

Frites croustillantes
Frites à la truffe et parmesan (+ chf 10)
Purée de patate douce
Fondue de poireaux
Salade de crudités