



Chez Calvin

BRASSERIE & BAR^{UGS}



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'ECAILLER

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

A PARTAGER OU PAS

FLAMMEKUECHE aux lardons et oignons	20
FLAMMEKUECHE au vieux Gruyère	19
ARANCINI à la mozzarella, tomate séchée et basilic. 3 pièces	15
CREVETTES GÉANTES en tempura, sauce aigre-douce. 3 pièces	20
PÂTÉ EN CROÛTE RICHELIEU de Romain Pellet <i>Meilleur Ouvrier de France aux Halles de Rive</i>	23

NOS ENTRÉES

ŒUFS EN MEURETTE, servi avec mouillettes	18
SALADE D'ARTICHAUTS parmesan 36 mois, vinaigrette balsamique	22
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 <i>Le retour en enfance!</i>	32
MILANAISE D'AUBERGINE GRATINÉE <i>Salade du marché</i>	33
BELLE SOLE «Meunière» ou «grillée», levée en salle	69
KOULIBIAC DE SAUMON <i>Pour 2 personnes, servi avec sauce beurre blanc</i>	78
BALLOTTINE DE VOLAILLE fermière aux morilles, purée de patate douce et jus maison	38
TARTARE DE BŒUF au couteau, épicé ou pas	36
L'ENTRECÔTE copieusement arrosée du véritable beurre «de l'Entrecôte St. Jean»	49
CARRÉ D'AGNEAU croûte aux herbes, servi rosé	44

FROMAGES ET DESSERTS

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

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 «Tonnerre» – Domaine Charly Nicole – Bourgogne	15
ROUGES	
Pinot Noir «Sélection» – Château d'Auvernier – Neuchâtel	12
Beaune «La Blanchisserie» – Domaine Jeanson Parigot – Bourgogne	13
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	
Épinards frais	
Salade de crudités	

Carte signée Chef Mathys Peloso.

Prix en Francs suisses avec tva de 8.1% incluse. Parlez-nous de vos allergies et intolérances. Nous proposons du pain sans gluten.
Origine agneau: Irlande; bœuf: CH et Argentine; porc: CH. Origine volaille: CH et FR; canard: FR. Origine Moules, Soles, Huitres & Thon: FR.

Illustration : Valentine Bärg Architectures