



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	52
6 huîtres Gillardeau & 6 crevettes, servi avec vinaigrette à l'échalotte et mayonnaise maison	

A PARTAGER OU PAS

FLAMMEKUECHE aux lardons et oignons	20
FLAMMEKUECHE au vieux Gruyère et oignons	19
POMMES DAUPHINES À LA TRUFFE	16
CREVETTES GÉANTES en tempura, sauce aigre-douce. 3 pièces	20
TERRINE DE CAMPAGNE DU CHEF, cornichons et pain grillé	19

NOS ENTRÉES

AVOCAT & COCKTAIL DE CREVETTES	23
ASPERGES VERTES, pesto d'ail des ours, crispy	21
SALADE D'ARTICHAUTS parmesan 36 mois, vinaigrette balsamique	22
CRUDO DE BAR, vinaigrette fruit de la passion	29
TATAKI DE BŒUF, façon tigre qui pleure	28

NOS PLATS

COQUILLETTES À LA TRUFFE CALVIN	32
Le retour en enfance!	
ARTICHAUT À LA PLANCHA, purée de chou-fleur	35
BELLE SOLE « Meunière » ou « grillée », levée en salle	69
LE PAVÉ DE SAUMON, sauce beurre blanc, tombée d'épinards	35
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
PROFITEROLE XXL, la moins Calviniste de Genève	25
CHEESECAKE aux fruits exotiques	14
FONDANT AU CHOCOLAT 65% cacao, cœur caramel beurre salé. Glace fleur de lait	15
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
SORBET ABRICOT, copieusement arrosé d'abricotine de Saxon	12

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 « Sélection » – Château d'Auvernier – Neuchâtel	12
Beaune « La Blanchisserie » – Domaine Jeanson Parigot – Bourgogne	13
Demoiselle de Sociando Mallet – Haut Médoc – 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 pain: Suisse.
Origine agneau: Irlande; bœuf: CH et Argentine; porc: CH. Origine volaille: CH et FR; canard: FR. Origine Moules, Soles, Huitres & Thon: FR.

Illustration: Valentine Bärgh Architectures