



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

A PARTAGER OU PAS

CAVIAR «BAERI», servi avec crème fraîche & blinis 30g ou 125g	80/159
BOUCHÉES DE CROQUEMONSIEUR à la truffe. 4 pièces	24
PETITES TARTINES DE TARTARE DE BŒUF 4 pièces	30
ASSIETTE DE MORTADELLE AUX PISTACHES	19
TERRINE MAISON DE COCHON, spicy. Servi avec cornichons et toasts	19
FLAMMEKUECHE AUX OIGNONS ET PETITS LARDONS	21
FAMMEKUECHE AUX OIGNONS ET VIEUX GRUYÈRE	19

NOS ENTRÉES

HUÎTRES GILLARDEAU N°3, la demi-douzaine	39
TARTARE DE SAUMON D'ECOSSE, pomme granny smith	29
CRUDO DE BAR, bergamote, huile d'olive exceptionnelle	32
SALADE D'ENDIVES, jersey blue, oranges, noix, Vinaigrette à la moutarde	23
VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT DE CORSIER, châtaignes, et croutons	19

NOS PLATS

COQUILLETES À LA TRUFFE CALVIN Le retour en enfance.	33
TAGLIATELLES FAITES MAISON, champignons des sous-bois	33
DAURADE ROYALE au chasselas bien de chez nous, raisins, Légumes de saison	37
LA BELLE SOLE MEUNIÈRE, préparée à table	69
TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, servi épicé	36
SAUCISSE AU FROMAGE de la boucherie Buure Metzger à Gstaad. Purée au beurre	30
VÉRITABLE CORDON BLEU au jambon fumé et tomme vaudoise	49
L'ENTRECÔTE copieusement arrosée du beurre «de l'Entrecôte St. Jean»	49
GÉNÉREUX FILET DE BŒUF «OJO DE AGUA» grillé, Sauce Béarnaise	58

DOUCEURS

SÉLECTION DE 3 FROMAGES de chez Bruand aux Halles de Rive Chutney aux figues	19
HOT COOKIE aux pépites de chocolat, glace vanille bourbon	16
RIZ AU LAIT à la fève de tonka, crumble	14
CARPACCIO ANANAS, glace noix de coco	15
NOS GLACES ARTISANALES: Chocolat / Pistache / Vanille / Stracciatella / Caramel beurre salé Noix de coco / Sorbet citron / Sorbet abricot	la boule / 6

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 Petite Arvine – Domaine JR Germanier – Vétroz – Valais Chardonnay – Domaine de Montille – Bourgogne	9 13 16
ROUGES Pinot Noir – Domaine de Chambleau – Neuchâtel Barbera d'Alba «Bricco Campi» – Massimo Pena – Piémont Haute-Côtes de Nuits «Louis Auguste» – Domaine Duband – Bourgogne Demoiselle de Sociando Mallet – Haut Médoc – Bordeaux	10 13 15 15

ACCOMPAGNEMENTS

Frites croustillantes
Frites à la truffe et parmesan (+ chf 10)
Purée au beurre
Poêlée de légumes
Salade du marché & vinaigrette au chardonnay

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.

Illustration : Valentine Bärj Architectures