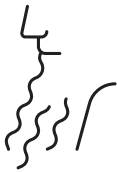


Chez Calvin

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 PERSE BAERI «MAISON GOLESTAN», <i>servi avec crème fraîche & blinis. 30g/125g</i>	80/210
BOUCHÉES DE CROQUEMONSIEUR à la truffe. 4 pièces	22
PETITES TARTINES DE TARTARE DE BŒUF 4 pièces	28
ASSIETTE DE MORTADELLE AUX PISTACHES	19
TERRINE MAISON DE COCHON, <i>spicy.</i> <i>Servi avec cornichons et toasts</i>	19
FLAMMEKUECHE AUX OIGNONS ET PETITS LARDONS	21
FLAMMEKUECHE AUX OIGNONS ET VIEUX GRUYÈRE	19

NOS ENTRÉES

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

NOS PLATS

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

DOUCEURS

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

DESSERTS POUR ADULTES

ESPRESSO MARTINI <i>Café, liqueur de café, vodka</i>	19
IRISH COFFEE <i>Café, sucre, whiskey, crème fraîche</i>	19
SORBET ABRICOT, <i>copieusement arrosé d'abricotine de Saxon</i>	12

NOS VINS AU VERRE

BULLES	
Taittinger Brut Réserve	19
ROSÉ	
M-G «Grande Cuvée» – <i>Maison Gutowski – Côtes de Provence</i>	10
BLANCS	
Sauvignon Blanc – <i>Domaine des Dix Vins – Hermance</i>	9
Petite Arvine – <i>Domaine JR Germanier – Vétroz – Valais</i>	13
Chardonnay – <i>Domaine de Montille – Bourgogne</i>	16
ROUGES	
Pinot Noir – <i>Domaine de Chambleau – Neuchâtel</i>	10
Barbera d'Alba «Bricco Campi» – <i>Massimo Pena – Piémont</i>	13
Haute-Côtes de Nuits «Louis Auguste» – <i>Domaine Duband – Bourgogne</i>	15
Demoiselle de Sociando Mallet – <i>Haut Médoc – Bordeaux</i>	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