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 », 84/219
servi avec crème fraîche & blinis. 30g/125g

BOUCHÉES DE CROQUEMONSIEUR *à la truffe. 4 pièces* 22

PETITES TARTINES DE TARTARE DE BŒUF *4 pièces* 28

GRAVLAX DE SAUMON TRANCHÉ FINEMENT, 29
crème fraîche aux agrumes et blinis

TERRINE MAISON DE COCHON, *spicy.* 19
Servi avec cornichons et toasts

FLAMMEKUECHE AUX OIGNONS ET PETITS LARDONS 21

FLAMMEKUECHE AUX OIGNONS ET VIEUX GRUYÈRE 19

NOS ENTRÉES

HUÎTRES GILLARDEAU N°3, *la demi-douzaine* 39

TERRINE DE FOIE GRAS DU CHEF, *chutney de figues* 32
et pain d'épices

CRUDO DE SÉRIOLE, *vinaigrette au sésame & yuzu* 32
Avec Caviar Baerii d'Iran 45

SALADE D'ENDIVES, *jersey blue, oranges, noix,* 23
vinaigrette à la moutarde

VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT DE CORSIER, 19
châtaignes, et croutons

NOS PLATS

COQUILLETTES À LA TRUFFE CALVIN 33
Le retour en enfance.

TAGLIATELLES FAITES MAISON, *champignons des sous-bois* 33

DAURADE ROYALE *au chasselas bien de chez nous, raisins,* 37
légumes de saison

BELLES NOIX DE SAINT-JACQUES *juste saisies, risotto Carnaroli* 39

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU, *servi épicé* 36

SAUCISSE AU FROMAGE *de la boucherie Buure Metzg à Gstaad.* 30
Purée au beurre

VÉRITABLE CORDON BLEU *au jambon fumé et tomme vaudoise* 49

L'ENTRECÔTE *copieusement arrosée du beurre* 49
« de l'Entrecôte St. Jean »

LA SOURIS D'AGNEAU CONFITE, *jus réduit aux herbes* 45
et légumes oubliés

DOUCEURS

SÉLECTION DE 3 FROMAGES *de chez Bruand aux Halles de Rive* 19
Chutney aux figues

HOT COOKIE *aux pépites de chocolat, glace vanille bourbon* 16

TATIN DE POMMES *& crème fraîche* 14

CARPACCIO ANANAS, *glace noix de coco* 15

NOS GLACES ARTISANALES : la boule / 6
Chocolat / Pistache / Vanille / Stracciatella / Caramel beurre salé
Noix de coco / Rhum raisins / Sorbet citron / Sorbet abricot

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 JR Germanier – Vétroz – Valais* 13

Chardonnay – *Domaine de Montille – Bourgogne* 16

ROUGES

Pinot Noir – *Domaine de Chambleau – Neuchâtel* 10

Barbera d'Alba « Bricco Campi » – *Massimo Pena – Piémont* 13

Haute-Côtes de Nuits « Louis Auguste » – *Domaine Duband –* 15
Bourgogne

Château Clarke – *Listrac Médoc – Bordeaux* 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 Bärg Architectures