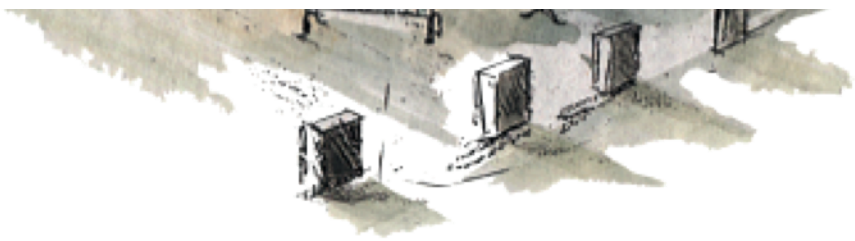
AU VIEUX VERNIER

RESTAURANT · PIZZERIA

46, Rue du Village · 1214 Vernier · Tél. 022 341 13 98



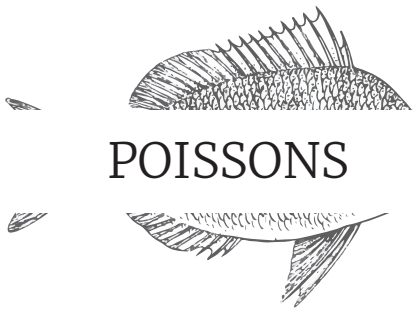
SALADES & ENTRÉES

	⌀	●
Salade verte	5.–	
Salade de carotte	6.–	
Salade mêlée	8.–	
Salade de tomate et oignon (huile d'olive et vinaigre)	8.–	
Salade Vieux-Vernier (salade verte, champignons, anchois, tomates, vinaigrette)	10.–	
Salade de lardons (tomates, oeufs, oignons)	11.–	20.–
Salade suisse (gruyère, jambon, oeuf, oignons)	14.–	22.–
Salade romaine (tomates, mozzarella, huile d'olive)	14.–	22.–
Assiette italienne	12.–	20.–
Carpaccio de boeuf à la p iémontaise	12.–	20.–
Cocktail de crevettes (sauce Calypso)	21.–	
Cassolette forestière	20.–	
Cassolette de crevettes (ail et piment)	20.–	
Escalope de foie gras poêlée	20.–	

SPÉCIALITÉS MAISON

Charbonnade de boeuf (min. 2 pers.) frites et sauces maison	***400 g***	39.–
Fondue chinoise (min. 2 pers.) frites et sauces maison	***400 g***	36.–
Penne rognons et crevettes (s. tomate, crème avec Madère)		26.–
Penne du patron (s. tomate, crème, crevettes décortiquées, ail, piment)		28.–

Tous nos plats s'entendent avec TVA 7,7% comprise



POISSONS

Escalope de saumon frais (sauce tartare)	28.–
Filets de perche au beurre citronné	32.–
Filets de perche meunière (sauce tartare)	32.–
Crevettes grillées à l'ail et Brandy	32.–
Crevettes au curry	32.–

Tous nos poissons sont accompagnés de salade ou légumes, et à votre choix:
frites • tagliatelles • riz • gratin dauphinois

VIANDES

Steak grillé beurre maison	26.–
Steak au poivre vert	28.–
Steak aux bolets	30.–
Entrecôte nature	32.–
Entrecôte au poivre vert	34.–
Entrecôte aux bolets	36.–
Steak tartare coupé au couteau (toasts, beurre et frites)	34.–
Emincé de poulet au curry	24.–
Emincé de poulet sauce forestière	26.–
Escalope de poulet panée	24.–
Paillarde de veau grillée	32.–
Emincé de veau au curry	34.–
Escalope viennoise	35.–
Emincé de veau à la zurichoise	36.–
Picatta de veau milanaise	36.–
Côtes d'agneau beurre maison	29.–

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes, et à votre choix:
frites • tagliatelles • riz • gratin dauphinois

Provenance de nos viandes: Suisse - France - Allemagne - Nouvelle Zélande

SUR ARDOISE

Médaillon de boeuf	30.–
Parisienne (250g)	34.–
Entrecôte	34.–
Entrecôte (300g)	44.–
Mix sur ardoise (boeuf, côte d'agneau et poulet)	29.–

Sauces au choix:
beurre maison • poivre vert • bolets

Toutes nos viandes sont accompagnées de légumes, et à votre choix:
frites • tagliatelles • riz • gratin dauphinois

Tous nos plats s'entendent avec TVA 7,7% comprise

PIZZAS AU FEU DE BOIS

Margherita 16.–
(sauce tomate, mozzarella, origan)

Napoletana 19.–
(s. tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives, origan)

Paesana 20.–
(s. tomate, mozzarella, oignons, lard fumé, œuf, origan)

Calzone 19.–
(s. tomate, mozzarella, jambon, champignons frais, œuf, origan)

Vulcano 18.–
(s. tomate, mozzarella, merguez, origan)

Bolognaise 20.–
(s. tomate, mozzarella, viande de bœuf hachée, origan)

Vieux-Vernier 18.–
(s. tomate, mozzarella, thon, oignons, ail, origan)

Forestiera 19.–
(s. tomate, mozzarella, champignons frais, câpres, origan)

Capricciosa 20.–
(s. tomate, mozzarella, jambon, œuf, olives, champignons frais, câpres, origan)

Sicilienne 19.–
(s. tomate, mozzarella, thon, poivrons, olives, origan)

Primavera 19.–
(s. tomate, mozzarella, jambon, tomates fraîches, ail, origan)

Diable 18.–
(s. tomate, mozzarella, jambon, piments piquants, ail, origan)

Pizzaiolo 20.–
(s. tomate, mozzarella, champignons frais, artichauts, poivrons, tomates fraîches, origan)

Quattro Staggioni 20.–
(s. tomate, mozzarella, jambon, câpres, poivrons, champignons frais, origan)

Romana 22.–
(s. tomate, mozzarella, jambon cru du pays, origan)

Marinara 20.–
(s. tomate, mozzarella, crevettes, câpres, vongoles, ail, origan)

Aux 4 fromages 21.–
(s. tomate, mozzarella, gorgonzola, Grana Padano, origan)

Aux bolets 23.–
(s. tomate, mozzarella, bolets, ail, origan)

Au saumon 22.–
(s. tomate, mozzarella, saumon frais, oignons, câpres, origan)

Du Patron 23.–
(s. tomate, mozzarella, tranches de boeuf, oignons, olives, origan)

Calabraise 22.–
(s. tomate, mozzarella, salami piquant, origan)

Prosciutto 18.–
(s. tomate, mozzarella, jambon, olives, origan)

Tropicale 20.–
(s. tomate, mozzarella, jambon, ananas, origan)

Carmen 20.–
(s. tomate, mozzarella, aubergines, ail, oignons, origan)

Mediterranéa 23.–
(s. tomate, mozzarella, thon, crevettes, anchois, ail, origan)

Torino 19.–
(s. tomate, mozzarella, jambon, champignons, origan)

Mare et monte 19.–
(s. tomate, mozzarella, thon, champignons, origan)

Sangiovese 20.–
(s. tomate, mozzarella, thon, jambon, oeuf, origan)

Tous nos plats s'entendent avec TVA 7,7% comprise

PÂTES

Spaghetti aglio, olio, è peperoncino	16.–
Spaghetti sauce napolitaine	17.–
Spaghetti sauce bolognaise	18.–
Spaghetti sauce sicilienne (lardons, jaune d'œuf)	22.–
Spaghetti sauce carbonara	23.–
Spaghetti cartoccio (fruits de mer en papillote)	28.–
Spaghetti aux crevettes "*à la Michel*" (crevettes, piment, ail)	25.–
Tagliatelle all'arabiatta (s. tomate, poivrons et piment)	19.–
Tagliatelle au saumon (saumon cuit, s. tomate et crème)	22.–
Tagliatelle Vieux-Vernier (crème et jambon cuit)	22.–
Tagliatelle sauce forestière	26.–
Tagliatelle aux bolets	26.–
Tagliatelle à la romana (lardons, bolets, crème)	26.–
Tagliatelle au foie gras (foie gras poêlé et crème)	28.–
Penne sauce sicilienne (gratinée, aubergines, huile d'olives, ail, tomates)	23.–
Penne sauce crème et gorgonzola	24.–
Penne sauce quatre fromages	24.–
Penne Forêt-noire (gratinée, cornes d'abondance, champignons frais, s. tomate et crème)	24.–
Tortellini à la crème	22.–
Tortellini al pesto	23.–

PLATS ENFANTS

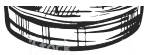
Margherita (s. tomate, mozzarella, origan)	12.–
Arlechino (s. tomate, mozzarella, jambon, origan)	13.–
Pinocchio (s. tomate, mozzarella, champignons, origan)	13.–
Spaghetti napolitaine (sauce tomate)	11.–
Spaghetti bolognaise	13.–
Escalope de poulet panée	13.–
Steak frites	15.–

DESSERTS

Flan caramel	7.00
Crème catalane	9.00
Tirami-sù	8.00
Tirami-sù aux fruits rouges	9.00
Moelleux au chocolat avec glace vanille	10.00
Café gourmand	12.00
Boules et coupes de glaces (voir carte des glaces)	3.50 (p/ boule)

Tous nos plats s'entendent avec TVA 7,7% comprise

BOISSONS



Boissons à prix modéré

Lait	25 cl	2.80
Thé froid pêche, citron	25 cl	2.80
Henniez	25 cl	2.80
Limonade	25 cl	2.80

Minérales et boissons en bouteille

Henniez bleue	25 cl	3.80
Henniez bleue, verte	50 cl	5.50
San Pellegrino	50 cl	5.50
Perrier	33 cl	5.50
Passuger	35 cl	4.50
Arkina bleue, verte	1 lt	9.00
Coca Cola, Light, Zéro	33 cl	4.50
Fanta	33 cl	4.50
Sprite	33 cl	4.50
Jus de pomme Ramseier	33 cl	4.50
Sinalco	33 cl	4.50
Rivella rouge	33 cl	4.50
Schweppes Tonic, Lemon	20 cl	4.00
Orangina	25 cl	4.50
Bitter Rouge	10 cl	4.50
Granini (orange, pêche, abricot, ananas, tomate)	20 cl	4.00
Thé froid pêche, citron	30 cl	4.00
Thé froid pêche, citron	50 cl	5.50

Boissons chaudes

Café		3.40
Thé / Infusion		3.10
Renversé		3.60
Chocolat		3.60
Capuccino		4.00
Carajillo		8.00

Bières pression

(Feldschlösschen Hopfenperle)

Galopin	20 cl	3.10
Bière	30 cl	4.00
Canette	50 cl	6.20

Bières en bouteille

Super Bock	25 cl	4.00
Carlsberg	25 cl	5.00
Bière blanche Weizen	25 cl	5.50
Bière sans alcool Feldschlösschen	33 cl	5.50

Apéritifs de 16° à 45°C

Kir cassis ou pêche	1 dl	5.00
Coupe Prosecco	1 dl	8.00
Apéro Vieux Vernier (liqueur pêche, crème cassis, prosecco, orange)	1 dl	9.00
Spritz (Aperol, prosecco, schweppes citron)	1 dl	10.00
Kir Royal	1 dl	12.00
Ricard, Pastis	2 cl	3.30
Ricard, Pastis	4 cl	6.50
Martini rouge, blanc	4 cl	5.00
Martini-bière	4 cl	7.00
Cynar	4 cl	5.00
Campari	4 cl	5.00
Campari-orange	4 cl	7.00
Appenzeller	4 cl	6.00
Porto blanc, rouge	4 cl	5.00
Suze	4 cl	5.00

Spiritueux de 17° à 55°C

Amaretto Sarono	4 cl	8.00
Bailey's	4 cl	8.00
Poire William	4 cl	8.00
Williamine liqueur	4 cl	8.00
Abricot	4 cl	8.00
Abricot liqueur	4 cl	8.00
Pomme	4 cl	8.00
Manzanita	4 cl	8.00
Pruneau	4 cl	8.00
Grand Marnier	4 cl	8.00
Marie Brizard	4 cl	8.00
Liqueur 43	4 cl	8.00
Sambuca	4 cl	8.00
Fernet Branca	4 cl	8.00
Malibu	4 cl	8.00
Cointreau	4 cl	8.00
Vodka	4 cl	8.00
Rémy-Martin	4 cl	13.00
Gran Duque d'Alba	4 cl	13.00
Calvados Vusnel	4 cl	10.00
Armagnac VSOP	4 cl	10.00
Grappa Fior di Vite	4 cl	8.00
Grappa au Vieux Vernier	4 cl	7.00
Limoncello	4 cl	8.00

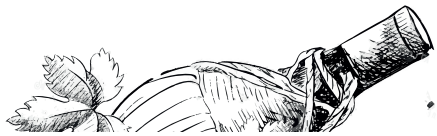
Whiskies

Johnny Walker Red	4 cl	11.00
Ballantine's	4 cl	11.00
J&B	4 cl	11.00
12 ans d'âge		
Johnny Walker black / Glenfiddich, Jack Daniel's / Chivas Regal	4 cl	15.00

Boissons Composées

Gin-Tonic	4 cl	12.00
Whisky coca ou rhum coca	4 cl	12.00
Vodka-orange	4 cl	12.00

Toutes nos boissons s'entendent avec TVA 7,7% comprise



CARTE DES VINS

Vins Blancs Ouverts

Chasselas de Satigny	1 dl	3.20
Chardonnay	1 dl	4.80
Pinot gris	1 dl	5.90
Sauvignon blanc	1 dl	6.00

Vins Rosés Ouverts

Rosé d'Espagne	1 dl	3.00
Oeil-de-Perdrix (Genève)	1 dl	4.80

Vins Rouges Ouverts

Côte du Rhône	1 dl	3.20
Gamay de Satigny	1 dl	3.20
Goron	1 dl	3.40
Montepulciano	1 dl	3.60
Pata Negra	1 dl	5.40
Pinot Noir	1 dl	5.60
Gamaret	1 dl	5.80

Vins Rosés en Pot (50 cl)

Rosé italien	18.-
Rosé de Provence	19.-
Oeil-de-Perdrix (Genève)	24.-

Vins Rouges en Pot (50 cl)

Chianti	18.-
Montepulciano	18.-
Dôle	22.-
Brouilly	24.-
Rioja	25.-
Nero d'Avola	25.-
Merlot «Les Pendus»	35.-
Gamaret «La Clémence»	35.-

Vins Blancs en Bouteille

Chardonnay	40.-
Pinot gris	41.-
Petite Arvine	43.-
Sauvignon blanc	45.-

Vins Rosés en Bouteille

Oeilz-de-Perdrix (Genève)	38.-
Oeil-de-Perdix (Neuchâtel)	48.-
Côte de Provence (Château Minuty)	42.-
Faustino V (Rioja)	42.-
Mateus pétillant (Portugal)	28.-

Vins Rouges en Bouteille

Genève

Pinot noir (AOC)	38.-
Gamaret (Domaine Perrières)	42.-
Gamaret «La Clémence» (élevé en fut de chêne)	46.-
Merlot «Les Pendus» (élevé en fut de chêne)	46.-

Valais

Humagne Rouge	46.-

Côte du Rhône

Croze Hermitage	56.-
Château-Neuf-du-Pape	64.-

Arbruzzes

Montepulciano d'Arbruzzo (DOC)	44.-

Piemonte

Barbaresco	44.-

Sicile

Nero d'Avola	44.-

Toscane

Chianti Classico (DOC)	44.-

Sardeigna

Cannonau (DOC)	48.-

Verone / Venitie

Amarone (Villa Borghetta)	75.-

Portugal

Quinta da Espiga Extremadura	36.-
Monte Velho	36.-
Vinho do Almo Escolha	51.-

Espagne

Pata Negra	40.-
Faustino I Reserva (Rioja)	51.-
Marques da Riscal Reserva	54.-

Champagne

Moët et Chandon	49.-	99.-

Toutes nos boissons s'entendent avec TVA 7,7% comprise