



# BAR

# TAPAS

Guacamole et nachos 8.- / Houmous & pain pita 9.-  
Tapenade & pain de campagne 8.-

Sashimi de sardines fumées 11.-  
Tartare de bar relevé à la marinade thaï, salade croquante 18.-

Assiette de palette Ibérique 18.- / Serrano Vs Bresaola Vs Pata Negra Gd 29.- / Pt 18.-

Ardoise Fromage & Charcuterie 29.- / Fromages du pays 18.-

Bruschetta Bresaola et mousse de chèvre 19.-  
Bruschetta Burratina et tomatade 18.-  
Bruschetta de bar mariné et houmous de betterave 19.-

Mini Burger au poulet façon tajine, pain au curry et zaatar, frites country 18.-  
Patatas con chorizo bellota... 13.-

Pomme de terre country et sauce épicée maison 11.-  
Croquettes de risotto de saison 12.-

Choux-fleur au lait de coco et curry à l'ancienne, cardamome fumée et raifort râpé 14.-

### *Provenance des produits*

Légume : Suisse  
Bar : Corse FR / Sardine : Espagne / Poulet : Jussy CH  
Charcuterie : Espagne – Italie / Fromage : Suisse - France  
Pain : Guerazzi Carouge CH / Burratina : Casa Mozza  
Carouge CH

*Le Cheval Blanc / Le Box est ouvert :*  
*Mardi au Vendredi dès 17h*  
*Samedi pour le brunch dès 11h jusqu'à 02h*  
*Dimanche pour le brunch dès 10h30 jusqu'à 19h*  
[www.lechevalblanc.ch](http://www.lechevalblanc.ch)

## DOUCEURS

Brioche façon pain perdu,  
caramel beurre salé et glace vanille 13.-

Moelleux cœur coulant, coulis de fruits des  
bois et glace vanille artisanale 13.-

Boule de glace artisanale 3,90.-  
Vanille, caramel, citron, chocolat