RESTAURANT



CARTE DU MARDI AU SAMEDI

ENTRÉES

Salade mêlée du jour — 9 CHF

Terrine de campagne — 14 CHF
pickles, salade, toasts

Tombée de champignons de saison — 16 CHF
oeuf parfait et écume de persillade

Velouté de Butternut — 12 CHF
chantilly lardée, brisures de noisette torréfiée à la fleur de sel, émietté de fêta

Tartare de bœuf aux saveurs asiatiques — 16 CHF
sauce soja, mirin, sriracha, graines de sésame, coriandre, cébette, toasts. **Disponible en plat : 33 CHF**

PLATS

Souris d'Agneau — 43 CHF
jus de cuisson réduit, mousseline de pommes de terre, légumes de saison

Entrecôte de bœuf parisienne *180g* — 42 CHF
pommes de terre grenailles, haricots verts, sauce forestière

Pâtes du chef — 24 CHF
selon l'inspiration du chef (et de son humeur)

Burger de l'Île — 28 CHF
bœuf, gruyère AOP, salade, oignon, tomate, mayonnaise à la brisure de truffe, frites, salade
Supplément bacon + 3 CHF

Nouilles de riz — 26 CHF
tofu grillé GRTA, légumes sautés à l'huile de sésame, sauce curry au lait de coco ou satay

Fish burger — 26 CHF
cabillaud pané, salade, oignons, tomates, cheddar, sauce tartare, frites, salade

Plat du jour gourmand — 22 CHF
uniquement pendant le service du midi

Pavé de saumon en croûte d'herbes *200g* — 36 CHF
risotto d'épeautre, compotée de poireaux, beurre rouge

Mijoté de porc de Jussy — 32 CHF
moutarde à l'ancienne, carottes, champignons, pommes de terre vapeur

Tomme de Rougemont du Pays-d'Enhaut, AOP — 27 CHF
pommes de terre grenailles aux brisures de truffes, salade

Criée du jour — 35 CHF
poisson frais selon arrivage

Green burger — 25 CHF
darphin de patate douce, salade, chou rouge, tomate, mayonnaise wasabi, frites, salade

Tartare de bœuf aux saveurs asiatiques — 33 CHF
sauce soja, mirin, sriracha, graines de sésame, coriandre, cébette, frites, salade de mesclun, toasts

Plat du jour — 14 CHF
moelleux salé du chef, salade

DESSERTS

Poire pochée au vin rouge — 11 CHF
coulis de chocolat, éclats d'amande torréfiées

Flan pâtissier et sauce caramel — 14 CHF

Coulant au chocolat-noisette — 12 CHF
insert praliné noisette, crème montée à la canelle

Tarte citron, gel agrumes — 13 CHF

Café, Thé gourmand — 12 CHF
(sélection de mini-desserts)
Supplément Prosecco + 4 CHF

Nos glaces & créations
Envie d'une touche de fraîcheur ? Découvrez notre carte dédiée.

MENU ENFANT

Le P'tit Fish & Chips : Cabillaud pané, frites, légumes avec 1 boisson au choix et 1 boule de glace 21 CHF

pour les grands enfants (adultes), le plat est à 27 CHF.

CARTE DIMANCHE & LUNDI

Entrée :

Salade mêlée du jour 9 CHF

Terrine de campagne 14 CHF
pickles, salade, toasts

Tartare de bœuf aux saveurs asiatiques 16 CHF
sauce soja, mirin, sriracha, graines de sésame, coriandre, cébette, toasts

Disponible en plat 33 CHF



Côte de Bœuf (1~1.5kg) 65 CHF / personne
Frites, salade, haricots verts
Sauce : poivre, chimichurri ou échalote
uniquement dimanche & lundi soir ET sur réservation sous 48h

Dessert :

Poire pochée au vin rouge 11 CHF
coulis de chocolat, éclats d'amande torréfiées

Tarte citron, gel agrumes 13 CHF

Café, Thé gourmand, Prosecco (sélection de mini-desserts) 12 CHF

Supplément Prosecco + 4 CHF

Plat :

Criée du jour 35 CHF
poisson frais selon arrivage

Nouilles de riz 26 CHF
Tofu grillé GRTA, légumes sautés à l'huile de sésame, sauce curry au lait de coco ou satay

Plat du jour gourmand 22 CHF
uniquement pendant le service du lundi midi

Plat du jour 14 CHF
moelleux salé du chef, salade

Salade du chef 24 CHF

Burger de l'Île 28 CHF
bœuf, gruyère AOP, salade, oignon, tomate, mayonnaise à la brisure de truffe, frites, salade

Supplément bacon + 3 CHF

Toutes nos salades, tomates proviennent de Genève. Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF), TVA incluse (8.1%).
Taux de conversion : 0.90 CHF = 1 €. Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel.

Nous privilégions autant que possible les produits genevois.
: végétarien : épicé

Tofu : Genève | Bœuf : Suisse/France | Porc : Suisse | PouletSuisse/France | Cabillaud : Malaisie | Thon : Vietnam | Saumon : Écosse | Fromages : Suisse/France | Pain : Suisse/France

BRUNCH DIMANCHE 11H-15H

LE RENDEZ-VOUS DU DIMANCHE

Un brunch généreux et convivial au cœur des Halles de l'Île, pensé pour prendre le temps, partager et profiter pleinement de son dimanche.

UNE SÉLECTION QUI ÉVOLUE

Chaque semaine, notre cuisine imagine un buffet différent, au fil des saisons, des arrivages et des inspirations du moment. Une sélection variée, entre chaud, frais, salé et sucré, pour que chacun compose son brunch selon ses envies.

UN MOMENT À PARTAGER

En famille, entre amis ou simplement pour prolonger le week-end, installez-vous et profitez d'un brunch sans contrainte, à votre rythme.

49 CHF par personne | 20 CHF pour les enfants de 6 à 10 ans | **Gratuit** pour les enfants de 0 à 5 ans

Les boissons chaudes et froides mises à disposition sont incluses. Toute autre boisson est proposée en supplément.

NOS VINS

	10 CL	75 CL
Vins Blancs :		
Aligoté, Lully Genève AOC, Domaine des Curiades, 2024/25	CHF 7	CHF 42
Sauvignon blanc fût de chêne, Genève AOC, Clémence, 2024/25	CHF 8	CHF 55
Pinot Grigio, Villa Borghetti, 2025	CHF 8	CHF 55
Chasselas, VdP, Domaine la Capitaine à Begnins, 2024/25	CHF 7,50	CHF 49
Chardonnay, VdP des Coteaux de l'Ardèche, Louis Latour, 2024/25	CHF 7,50	CHF 49
102, Lully, vin nature, Mermoud, 2023/24	CHF 8	CHF 55
Symphonie, Côtes de Provence AOC, Château Sainte Marguerite, 2024/25	CHF 10	CHF 65
Vins Rosés :		
Pink!, Lully Genève AOC, Domaine des Curiades, 2024/25	CHF 7	CHF 39
Symphonie, Côtes de Provence AOC, Château Sainte Marguerite, 2024/25	CHF 10	CHF 65
Vins Rouges :		
Gamaret fût de chêne, Lully Genève AOC, Domaine des Curiades, 2023/24	CHF 8,50	CHF 59
Gamay vieilles vignes, Genève AOC, Les Gondettes, 2023/24	CHF 7	CHF 39
Equinoxe, assemblage rouge, La Côte AOC, Domaine la Capitaine à Begnins, 2022/23	CHF 8,50	CHF 59
Origine, Crozes-Hermitage AOC, Domaine des Remizières, 2024/25	CHF 8,50	CHF 57
Château Jalousie Beaulieu, Bordeaux Supérieur AOC, 2021	CHF 7,50	CHF 44
Cuvée Noémie, Lully, vin nature, Mermoud, 2024/25	CHF 9	CHF 59

NOTRE CAVE

	75 CL
Vins Blancs :	
Chardonnay, Lully Genève AOC, Domaine des Curiades, 2024/25	CHF 49
Petite Arvine Les Perlines, Valais AOC, Gilliard, 2024/25	CHF 65
Sancerre AOC, Domaine des Terres Blanches, 2024	CHF 68
Chablis AOC, Domaine Clotilde Davenne, 2023/24	CHF 69
Pouilly-Fumé AOC, Michel Redde, 2025	CHF 68
Fantastique, Côtes de Provence AOC Cru Classé, Château Sainte Marguerite, 2024/25	CHF 87
Grillo Vitese, Sicilia DOC, Colomba Bianca, 2022	CHF 44
Vins Rosés :	
Fantastique, Côtes de Provence AOC Cru Classé, Château Sainte Marguerite, 2024/25	CHF 83
Vins Rouges :	
Pinot noir vieilles vignes, Genève AOC, Les Gondettes, 2023/24	CHF 62
Cornalin Les Perlines, Valais AOC, Gilliard, 2022	CHF 69
Merlot, Tessin DOC, Passo di Tambo, 2023	CHF 65
Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits AOC, Domaine Geantet-Pansiot, 2023	CHF 79
Cuvée Classique, Châteauneuf-du-Pape AOC, Domaine Saint-Préfert, 2016	CHF 99
La Demoiselle de Sociando-Mallet, Haut-Médoc AOC, 2016	CHF 79
Goulée by Cos d'Estournel, Médoc AOC, 2017	CHF 79
Château Petit-Figeac, Saint-Émilion Grand Cru AOC, 2015	CHF 169
Barolo DOCG, Enzo Bartoli, 2021	CHF 83

Envie de découvrir un vin genevois de saison surprenant et issu de cépages rares ?
N'hésitez pas à demander notre coup de cœur du Domaine des Dix Vins !

	10 CL	70 CL
Vins Blancs : Domaine des Dix Vins, Raphaël Piuz Hermance, Genève (cépages rares)	CHF 9	CHF 59
Vins Rouges : Domaine des Dix Vins, Raphaël Piuz Hermance, Genève (cépages rares)	CHF 9	CHF 59

LES CHAMPAGNES

Perrier-Jouët Grand Brut 12.5° *(10cl)*	18.-
Perrier-Jouët Grand Brut 12.5° *(70cl)*	125.-
Perrier-Jouët Blason Rosé 12° *(70cl)*	160.-
Perrier-Jouët Blanc de Blancs 12° *(70cl)*	180.-
Belle Époque Brut 2015 12.5° *(70cl)*	270.-
Belle Époque Rosé 2013 12.5° *(70cl)*	340.-
Belle Époque Blanc de Blancs 2006 12.5° *(70cl)*	590.-

LES BIÈRES

Bières bouteilles

Corona - 4.5% (35.5 cl)	8.-
La Pause - sans alcool (33 cl)	8.-

Bières pression

GoldSprint Blonde - 4.8% (3 dl)	6.-
GoldSprint Blonde - 4.8% (5 dl)	9.-
Start Blanche - 5% (3 dl)	6.-
Start Blanche - 5% (5 dl)	9.-
Orion IPA - 5.5% (3 dl)	6.-
Orion IPA - 5.5% (5 dl)	9.-

LES COCKTAILS

Mojito	17.-
Cosmopolitan	17.-
Daiquiri	17.-
Moscow Mule	17.-
Geneva Mule	20.-
London Mule	17.-
Margarita	17.-
Caipirinha	17.-
Cuba Libre	17.-
Piña Colada	17.-
Amaretto Sour	17.-
Malfy Rosa	17.-
Old Fashioned	17.-
Sex On The Beach	17.-
Mai Tai	17.-
Porn Star	17.-
Negroni	17.-
Espresso Martini	17.-
Bloody Mary	17.-
Dark'n Stormy	17.-

LES BOISSONS CHAUDES

Café	4.-
Espresso	4.-
Ristretto	4.-
Renversé	7.-
Cappuccino	7.-
Chocolat chaud	7.-
Latte macchiato	7.-
Thé	4.50.-
Tisanes	4.50.-

+ Supplément sirop caramel ou vanille : +2.-

LES DIGESTIFS

Amaretto Disaronno 28°	12.-
Chambord 16.5°	12.-
Malibu 21°	12.-
Cointreau 40°	12.-
Drambuie 40°	12.-
Frangelico 20°	12.-
Kahlúa Coffee Liqueur 20°	12.-
Baileys Irish Cream 17°	12.-
Ramazzotti Crema Cappuccino 17°	12.-
Limoncello 30°	12.-
Ramazzotti Sambuca 38°	12.-
Williamine 43°	14.-
Grappa Bottega Morbida 38°	16.-
Pisco Huamaní 40°	16.-
Chartreuse Verte 55°	18.-
Martell VSOP 40°	18.-
Martell Cordon Bleu X.O. 40°	35.-

LES APÉRITIFS

Aperol Spritz	14.-
Hugo	14.-
Campari	12.-
Suze	12.-
Aperol	12.-
St-Germain	12.-
Ricard	12.-
Coupe de Prosecco (12cl)	13.-

LES SOFTS

Verre de Lait (25cl)	**4.-**
Sirop (25cl)	**4.-**
Coca Cola (33 cl)	**5.-**
Coca Cola Zéro (33 cl)	5.-
Fanta (33 cl)	5.-
Sprite (33 cl)	5.-
Three Cents Ginger Beer (20 cl)	6.-
Three Cents Pineapple (20 cl)	6.-
Three Cents Pink Grapefruit (20 cl)	6.-
Three Cents Cherry (20 cl)	6.-
Three Cents Dry Tonic (20 cl)	6.-
Three Cents Lemon Tonic (20 cl)	6.-
Valser Plate (50 cl)	5.-
Valser Plate (75 cl)	9.-
Valser Pétillante (50 cl)	5.-
Valser Pétillante (75 cl)	9.-
Granini (20 cl) (Orange, Ananas)	5.-
Granini (20 cl) (Pêche, Tomate)	5.-

Tous les prix sont indiqués en francs suisses (CHF), TVA incluse (8.1%). Taux de conversion : 0.90 CHF = 1 €

Pour toute information concernant les allergènes, veuillez vous adresser à notre personnel.

COMMENTAIRES ET RÉCLAMATIONS

Si quelque chose devait mal se passer lors de votre passage aux Halles de l'Île, nous vous serions reconnaissants de nous le transmettre ici et maintenant. Vous nous donnerez ainsi la possibilité de tenir compte de votre critique et de faire le nécessaire pour vous satisfaire et continuer à vous compter parmi nos clients.

Nous ne prendrons plus aucune position en ce qui concerne des réclamations ultérieures et publiques (réseaux sociaux). - ***Merci***

COMPLAINTS

If something went wrong during your visit to Halles de l'Île, please let us know directly. This will allow us to take your feedback into account and take the necessary steps to ensure your satisfaction, so that we can continue to count you among our guests.

We will not respond to complaints made publicly on social media. - ***Thank you***

REKLAMATIONEN

Sollte während Ihres Besuchs in den Halles de l'Île etwas nicht zu Ihrer Zufriedenheit verlaufen, lassen Sie es uns bitte sofort wissen. So können wir Ihre Kritik berücksichtigen und die notwendigen Maßnahmen ergreifen, um Ihre Zufriedenheit sicherzustellen und Sie weiterhin als Gast begrüßen zu dürfen.

Wir äußern uns nicht zu nachträglichen und öffentlichen Reklamationen in den sozialen Medien. - ***Danke***

UN BON MOMENT AUX HALLES DE L'ÎLE ? ***PARTAGEZ-LE !***

On ne répond pas aux avis en ligne, mais on les lit... et on fait même semblant de ne pas rougir quand ils sont sympas. Alors, si vous avez apprécié votre repas, votre verre, ou simplement l'ambiance, laissez-nous un avis sur Google.

Ça ne nous rendra pas plus beaux ni plus intelligents, mais ça nous fera très plaisir (et accessoirement, ça donne envie aux nouveaux venus de tenter l'expérience).

Scannez ce QR code, mettez quelques étoiles, et écrivez-nous un petit mot. *Promis, on l'encadrera dans nos cœurs.*

SCAN HERE

Merci, et à bientôt !