

Apéritifs

Kir vin blanc (Cassis, Pêche, Mûre, Châtaigne).....	(1 dl) 6.-
Martini (Rouge ou Blanc)	(4 cl) 6.-
Suze	(4 cl) 6.-
Cynar.....	(4 cl) 6.-
Appenzeller	(4 cl) 6.-
Ricard ou Pastis	(4 cl) 7.-
Prosecco	(1 dl) 7.-
Américano (Campari - Martini rouge)	(4 cl) 8.-
Kir Prosecco (Cassis, Pêche, Mûre, Châtaigne).....	(1 dl) 8.-
Spritz (Apérol - Prosecco).....	(1,5 dl) 9.-
Bellini (Liqueur de pêche - Prosecco).....	(1 dl) 9.-
Negroni (Campari, Martini rouge, Gin).....	(5 cl) 10.-
Coupe de Champagne (Gosset Brut)	(1 dl) 16.-
Coupe de Champagne (Pommery rosé Apanage).....	(1 dl) 18.-

Bières

Galopin (2 dl)	3.80
Pression (2,5 dl).....	4.40
Pression (5 dl).....	8.-
Carlsberg (Btl-33 cl).....	5.-
Bière blanche (Btl-33 cl).....	5.50
Bière sans alcool (Btl-33cl).....	5.-
Bière brune (Btl-33cl)	5.50

Boissons sans alcool

Sirop à l'eau (citron, fraise, menthe, cassis)	3.-
Verre de lait (2 dl)	3.-
Jus d'orange (1 dl)	3.-
Verre de limonade (3 dl).....	3.50
Verre de lait + sirop.....	3.60
The froid (3 dl)	3.80
The froid (5 dl)	6.-
Diabolo.....	4.30
Bitter San Pellegrino	4.50
Jus de tomate.....	4.80
Coca Cola, Coca light, Coca Cola zéro	4.90
Schweppes	4.90
Jus de pomme Ramzeier.....	4.90
Orangina.....	4.90
Jus de fruits "Michel" (Ananas, Abricot, Pêche).....	4.90
Citron pressé.....	5.-
Orange pressée (2 dl).....	5.60

Eaux minérales

1/4 San Pellegrino	4.10
1/4 Vittel	4.10
1/4 Perrier	4.30
1/4 Vichy.....	4.60
1/2 San Pellegrino	5.50
1/2 Badoit.....	5.50
1/2 Vittel	5.50

PRIX TTC - CHF

Nos douceurs

Tarte aux fruits	7.-
Cassata Sicilienne.....	9.-
Panna Cotta et son coulis de fruits rouges	10.-
Flan caramel	10.-
Tirami- sù à l'Amaretto	11.-
Crème brûlée à la fleur d'oranger	11.-
Profiteroles revues et corrigées	11.-
Bonnet Piémontais.....	11.-
Mille - Feuille aux fruits.....	11.-
Parfait glacé au Cointreau	12.-
Cerises à leau de vie.....	12.-
Café, thé, expresso, ou infusion "Gourmand" et son petit Limoncello	17.-

Nos boissons chaudes

Expresso, café.....	3.70
Expresso décaféiné, café décaféiné	3.80
Thé, infusions	3.70
Thé vert	3.90
Renversé	3.90
Capuccino	4.10

Les digestifs

Limoncello 25°	9.-
Williamine 43°	9.-
Framboisine 37,5°	9.-
Abricotine 37,5°	9.-
Coing 43°	9.-
Marc de Dôle 41°	9.-
Moitié-Moitié 43°	10.-
Vieille prune 40°	10.-
Calvados VSOP 40° (Cht Dubreuil).....	10.-
Rémy Martin VSOP 40°	12.-
Cognac Frapin XO 41°	18.-
Calvados 15ans 41° (Cht Dubreuil)	18.-

Nos grappas

Di moscato (fraîche) 41°	9.-
Nardini Blanche 50°	10.-
Nardini Riserva 50°	12.-
Di Barolo 42°	16.-
Dell Ornellaia 42°	16.-
Brunello Di Montalcino 43°	16.-
Rocca Di Frassinello 43°	16.-
Unica "Berta" 43°	16.-
Di Barbera "Rocanivo" 45° (ambré)	18.-
Tre Soli Tre "Berta" 45° (ambré)	18.-

PRIX TTC - CHF

Le Dorian



Service continu de midi à minuit

Restaurant ouvert de 6h30 à 0h00
du lundi au vendredi

le samedi de 10h00 à 0h00

Place R. Payot 1 - 1204 Genève
Tél. +41 (0)22 328 25 36

Côté fraîcheur

	Entrée	Plat
Salade du marché	11.-	18.-
Salade mixte.....	12.-	20.-
Rucola et Parmesan	14.-	21.-
Salade de chèvre chaud	16.-	26.-
"Lyonnaise".....	18.-	27.-
(Lardons, croûtons, œuf et salade)		
"Capri"	18.-	27.-
(Tomate, mozzarella, thon à l'huile et salade)		
"Landaise"	19.-	30.-
(Filet de magret de canard fumé, copeaux de foie gras)		
"Mancini"	19.-	30.-
(Mozzarella, tomates, jambon de Parme et roquette)		
"Dorian"	19.-	30.-
(Crevettes, œuf, champignons de Paris, salade)		
"Grand Théâtre".....	19.-	30.-
(Sot l'y laisse poêlé au miel, salade)		
"Parma".....	19.-	30.-
(Assiette de jambon de Parme)		

Mets chauds et froids

Salade de foies de volailles	17.-	27.-
Escargots Chablisienne aux noisettes, beurre à l'ail et persil	χ6/18.-	χ12/27.-
Foie gras mi-cuit du chef et son chutney	18.-	28.-

Nos carpaccios

Bresaola Della Valtellina all' Olio limone e funghi.....	18.-	27.-
"La Bresaola".....	19.-	30.-
(Bresaola, roquette et copeaux de parmesan)		
"Portofino".....	19.-	30.-
(Thon frais mariné à la moutarde, poivre, graines de pavot)		

Les tartares

Tartare de Rumsteak traditionnel (Frites et salade) ...	34.-
Tartare à l'Italienne	36.-
(Tartare de Rumsteak, tomates séchées, parmesan, basilic)	
Tartare "Dorian".....	39.-
(Tartare de Rumsteak et son escalope de foie gras poêlée)	

PRIX TTC - CHF

Côté pasta

Spaghetti "Basilico e Pomodoro".....	26.-
Ravioli au Romarin.....	27.-
Rigatoni "Arrabiata".....	28.-
Rigatoni "Carbonara".....	28.-
Rigatoni "Gorgonzola".....	28.-
Fettucine "Zafferano" (crème safranée)	28.-
Ravioloni "Magri".....	30.-
(Epinard, Ricotta à la crème safranée)	

Poissons de lac ou de mer

(Selon arrivage)

Poissons frais du Lac Léman (voir suggestions)	
Daurade Royale grillée, citron confit	39.-
(Riz et légumes)	
Sole grillée ou meunière	49.-
(Frites maison)	

Nos viandes

Caille désossée rôtie à la sauge	32.-
(Polenta)	
Emincé de foie de Veau à la Vénitienne.....	36.-
(Riz Blanc)	
Andouillette de Troyes, moutarde à l'ancienne.....	36.-
(Gratin de pommes de terre)	
Paillard de Veau grillé.....	38.-
(Frites et Légumes)	
Osso Buco de Veau à la Milanaise.....	39.-
(Riz Safrané)	
Scalopine de Veau au Citron	42.-
(Riz Blanc et Légumes)	
Escalope de Veau Viennoise.....	44.-
(Frites et Légumes)	
Saltimbocca "Romana"	44.-
(Fettucine)	
Faux-Filet de Bœuf grillé "Tagliata".....	44.-
Rucola, Olio e limone	

(Viandes d'origine Suisse, Italienne, Française ou N-Z)