

La Fondation Pro Juventute Genève œuvre pour l'insertion sociale et professionnelle d'adultes en difficulté grâce à son restaurant Un R de Famille

FONDATION PRO JU GENÈVE (Un R de famille)



Nos offres 
pour vos soirées privatisées

Demandez notre collection printemps / été 2018

FONDATION PRO JU GENÈVE (Un R de famille)

La carte

DU 04 AU 24 SEPTEMBRE 2018
«SEMAINE DU GOÛT SUISSE»



POP - UP DRESSING



14-15-16 SEPTEMBRE 2018
ESPACE UN R DE FAMILLE
Rue Goetz-Monin 10 - 1205 Genève

VENDREDI: 17h - 21h — cocktails & musique
SAMEDI: 12h - 17h — petite restauration
DIMANCHE: 12h - 17h — brunch

18^{ème} édition



SEMAINE DU GOÛT
GENUSSWOCHE
SETTIMANA DEL GUSTO

DU 13 AU 23 SEPTEMBRE 2018
À GENÈVE

3 plats spéciaux «SEMAINE DU GOÛT» signalés par cette pastille à notre carte





FONDATION PRO JU GENÈVE (Un R de famille)

CLAIRE BRENNER
«DÉAMBULATION»

Exposition du 03 septembre au 23 novembre 2018
Espace restaurant Un R de Famille - GENÈVE
Vernissage le vendredi 14 septembre de 18.00 à 21.00



Les entrées

-  **Tomates de collection de pleine terre** 11.- / 21.-
de chez Sandrine et Olivier Chapuis de Veigy, juste mondées, huile d'olive extra vierge, pistou de basilic et buratina de la Casa Mozzarella (GE)
-  **Tartare de thon à la niçoise** 11.- / 22.-
pistou de courgette, feuilles folles et diablotin aux olives Kalamata
-  **Tarte fine de légumes grillés (GRTA)** 10.- / 20.-
mozzarella de la Casa Mozzarella (GE), pistou et saladine

Les plats

-  **Filet mignon de laie (CH) rôti à la cardamome** 22.-
pêches de vigne de notre ami Bernard de Versoix, crêpes vonnassiennes et brocolis aux amandes torréfiées
-  **Fera «binationale» pêchée au large de Coppet par la famille Christinat** 23.-
en fine tempura, polenta à la carotte, jus de barigoule et carottes en textures
-  **Notre fameux crespel** 21.-
cette fois-ci aux épinards (GRTA), ricotta de la Casa Mozzarella (GE)

Le menu enfant



Un plat de la carte au choix
pour manger comme un grand au restaurant!

+ 1 boule de glace artisanale*
vanille, chocolat, café, pamplemousse, caramel, noisette, noix de coco, fraise, cassis, fruit de la passion, myrtille, citron, tomate et cerise 10.-

INFO ALLERGIES Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

LABEL «FAIT MAISON» Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food».



La citation culinaire de la semaine :

« La mode des cocktails avant les repas a été lancée par un cuisinier qui avait brûlé le rôti. »

Chester Anthony

Le risotto



Risotto aux cèpes d'été
et salade d'herbes

11.- / 22.- / 33.-

Les desserts

- Tarte aux petits fruits** 8.-
comme chez Marius
-  **Mousse au chocolat Favarger (GE)** 10.-
à l'aspérule odorante, croustillant gruyérien
- Pistaches et fraises tout en transparence** 8.-
crème à la pistache de Sicile et crumble
- Café gourmand** 10.-
assortiment de 3 desserts «maison»

Nos coups de cœur du moment

- Chasselas de Chouilly, 2016** 5.-/1 dl 32.-/bt
AOC Domaine Les Gondettes, François Berger
- Grenache, syrah, cinsault, « Les Ephémères », 2016** 6.-/1 dl 38.-/bt
Domaine Belambrée, Côteaux d'Aix-en-Provence (France)
- Gamay « Rougy » 2016** 6.-/1 dl 38.-/bt
VDP Suisse, Paul Henri Soler (GE)

 Remplacez la viande de tous nos plats à la carte par une tomme poêlée si le ♥ vous en dit...
 L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison».